PORKKA

DHMC

ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEET
INSTALLATIONS- OCH BRUKSANVISNING
INSTALLATION AND OPERATION MANUAL
INSTALLATIONS- UND BETRIEBSANLEITUNG

04/2009A

TÄMÄ OHJE ON DHMC LÄMPÖSÄILYTYSKALUSTEILLE HLD-NT, HLD-HT, HLD-BM JA HLD-BM/HT.

TUTUSTU HUOLELLA ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEISIIN ENNEN KUIN KÄYTÄT LAITETTA ENSIMMÄISEN KERRAN.

SÄILYTÄ KÄYTTÖOHJE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA JA MUITA KÄYTTÄJIÄ VARTEN.

NOUDATTAMALLA VALMISTAJAN OHJEITA VARMISTAT LAITTEEN MOITTEETTOMAN TOIMINNAN JA PITKÄN KESTOIÄN. SAMALLA SAAT LAITTEESTASI PARHAAN MAHDOLLISEN HYÖDYN JA VÄLTYT TURHILTA HUOLTOKUSTANNUKSILTA.

LAITTEEN TAKUUEHDOT OVAT SIVULLA 9.

SISÄLLYSLUETTELO

Vastaanotto 2
Asennus ja käyttöönotto 2

Käyttö: Vesilämpöhaude (bain marie) 3
Käyttö: Lämpöpöytä (heated top) 3
Käyttö: Elektroninen termostaatti 3
-painikkeet 3
-näytön merkkivalojen toiminta 3
-vikailmoitukset 3
-pääkytkimen käyttö 4
-minimilämpötilan tarkistus 4
-maksimilämpötilan tarkistus 4
-taltioitujen minimi- ja maksimilämpötilojen tyhjentäminen muistista 4
-lämpötilan asetteluarvojen muuttaminen 4
-säädetyn lämpötilan tarkistus 4

Käyttö: DHMC kostutuskasetti 5
Käyttö: DHMC termostaatti 5
-painikkeet 5
-näytön merkkivalojen toiminta 5
-vikailmoitukset 5
-pääkytkimen käyttö 6
-lämpötilan säätö 6
-kosteustason säätö 6
-säädetyn lämpötilan tarkistus 6
-säädetyn kosteuden tarkistus 6
-tuotelämpötila-anturin käyttö 6

Valmistajan suosittelemat lämpötila- ja kosteusarvot ruon lämpösäilytykseen 7

Vetolaatikoiden ja teleskooppikiskojen irrotus 8
-laatikon irrotus 8
-kiskojen irrotus 8

Kahvan Irrotus 8

Puhdistus, josta huolehtii käyttäjä 8
-haudeallas ja lämpöpöytä 8
-DHMC kostutuskasetti ja kaappi 8

Jos laite ei toimi 9
-jos laite ei käynnisty 9
-jos haudeallas tai lämpöpöytä ei lämpene 9
-jos kaappi ei lämpene 9
-jos laite ei saavuta haluamaasi lämpötilaa 9
-jos allas ei tyhjene 9

Laitteen hävittäminen 9
Takuuehdot 9
Takuuaikaiset huollot 9
Takuuhuoltojen toimipisteluettelo ja -kartta 10

VASTAANOTTO

Tarkasta laite ennen kuin otat sen vastaan. Mikäli havaitset laitteen vaurioituneen kuljetuksessa, tee merkintä rahtikirjaan ja ilmoita asiasta välittömästi kuljettajalle ja myyjälle.

Valmistajan myöntämä takuu ei korvaa kuljetus-vahinkoja!

ASENNUS JA KÄYTTÖÖNOTTO

Pura pakkaus asennuspaikan lähellä.

Poista kalusteen ulkopinnoilla olevat suojakalvot.

Noudata pakkauksen hävittämisessä yleisiä lajitteluohjeita.

Käyttöympäristön lämpötilan on oltava välillä +15°C…+32°C.

Asenna jalallinen kaluste vaaka suoraan säätöjalkojen ja vesivaa'an avulla. Varmista, että kaikki jalat ottavat kiinni lattiaan.

Sijoita pyörillä varustettu kaluste kovalle ja suoralle lattiapinnalle.

Varmista, että kaikki pyörät ottavat kiinni lattiaan. **Epätasainen lattia saattaa aiheuttaa rungon vääntymisen ja kalusteiden välisiä korkeuseroja.**

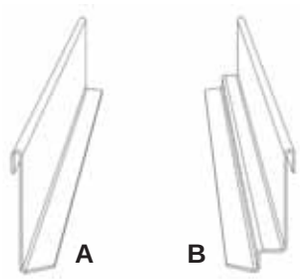
Lukitse jarrulliset pyörät, kun kaluste on sijoitettu paikoilleen.

Kalusteen haudealtaan tyhjennysventtiiliin päässä on 1/2" sisäkierre. Johda haudevesi tarvittaessa kupariputkella tai lämmönkestävällä letkulla lattiakaivoon.

Asenna kalusteen mukana tuleva vesikouru rungon alareunassa oleviin kiinnikkeisiin. Painelämpöprosessissa tiivistynyt ylimääräinen vesi ohjautuu lattiakaivoon kourun päissä olevista viemäreistä.

Puhdista kaluste huolellisesti ennen käyttöönottoa miedolla pesuaineella, esimerkiksi astianpesuaine-liuoksella. **Älä käytä hankausjauhetta!**

GN astioiden kannattimia on kahdenlaisia. Asenna aina kaksoispolvekekannatin B oven saranapuolelle ja kannatin A oven vetimen puolelle. GN astian terävä reuna saattaa rikkoa ovitiivisteen, jos kannattimet on asennettu väärinpäin.



Talvella kylmästä ulkoilmasta asennuspaikalle tuodun kalusteen pinnoille tiivistyy kosteutta. **Älä liitä kalustetta sähköverkkoon ennen kuin pinnat ovat kuivat ja huoneenlämpöiset!**

Liitä kalusteen liitäntäjohto 230 V / 50 Hz maadoitettuun, omalla 16 A sulakkeella suojattuun pistorasiaan.

DHMC lämpökalusteet on tarkoitettu lämpimien tuotteiden säilytykseen ja tarjoiluun.

Kalustetta ei saa käyttää ulkoilmassa eikä sitä saa altistaa sateelle!

KÄYTTÖ: VESILÄMPÖHAUDE (BAIN MARIE)

Kaada altaaseen kuumaa, noin +65°C asteista vettä. Lisää vettä enintään altaan päädyssä olevaan täyttörajamerkkiin, jolloin altaassa on vettä noin 3 cm kerros.

Altaan lämmittäminen kuivana saattaa vahingoittaa lämmitysvastuksia. Huolehdi, ettei vesi pääse loppumaan käytön aikana. Valmistajan myöntämä takuu ei korvaa kuivakäytön aiheuttamia vahinkoja!

Älä koskaan aseta vesilämpöhauteen pohjalle kattilaa tai vastaavaa astiaa, joka ottaa kiinni altaan pohjaan ja syrjäyttää veden. Altaan vastukset vioittuvat nopeasti, jos lämpö ei pääse siirtymään suoraan veteen!

Valmistajalta voi tilata lisätarvikkeena käyttöön tarkoitetun korokepohjan, joka estää kattiloiden kosketuksen haudealtaan pohjaan!

Hauteen lämpötilan tehdasasetus on +80°C.

Älä anna veden kiehua!

Vesi saavuttaa käyttölämpötilan nopeasti, jos allas on peitetty kansilla.

Valmistaja suosittelee käytettäväksi GN -tarjoilukantta, joka hidastaa ruoan jäähtymistä ja ruoan pinnan kuivumista.

KÄYTTÖ: LÄMPÖPÖYTÄ (HEATED TOP)

Lämpöpöydän lämpötilan tehdasasetus on +60°C.

Lämpöpöytä saavuttaa tehdasasetuslämpötilan nopeasti, joten aloita lämmitys noin tuntia ennen käyttötarvetta.

KÄYTTÖ: ELEKTRONINEN TERMOSTAATTI

Painikkeet

Säätöpaneelin ylärivin termostaatit ohjaavat lämpöhauteen ja lämpöpöydän lämpötiloja.

SET — Asetteluarvon näyttö- ja muokkauspainike. Ohjelmointilassa painikkeella valitaan säädettävä arvo tai kuitataan säätötoiminto. Maksimi- tai minimilämpötilan tallentunut arvo voidaan poistaa säätimen muistista painamalla painiketta 3 sekuntia kun lukuarvo näkyy säätimen näytöllä.

Painike näyttää korkeimman termostaattiin tallentuneen lämpötilan. Ohjelmointitilassa painikkeella liikutaan ohjelman sisällä tai sillä suurennetaan valittua arvoa.

Painike näyttää alhaisimman termostaattiin tallentuneen lämpötilan. Ohjelmointitilassa painikkeella liikutaan ohjelman sisällä tai sillä pienennetään valittua arvoa.

Painike ei ole käytössä.

Painike ei ole käytössä.

Virtakytkin, valmiustila

Näytön merkkivalojen toiminta

Valo	Tila	Toiminto
	PÄÄLLÄ	Lämmitysvaihe: Vastukset ovat päällä.
	PÄÄLLÄ	Hälytys

Vikailmoitukset

Lämpötila-anturi on vioittunut. Ota yhteys huoltoliikkeeseen.

KÄYTTÖ: ELEKTRONINEN TERMOSTAATTI

Huom!

Haudealtaan maksimi käyttölämpötila on +90 °C ja lämpöpöydän +70 °C.

Pääkytkimen käyttö

Haudeallas tai lämpöpöytä kytketään päälle ja pois päältä valmiustilakytkimestä . Siirryttäessä valmiustilaan, näytölle jää koodi “OFF”. Valmiustilassa kaikki ohjaintoiminnot ovat pois päältä. Koko kaluste kytketään päälle ja pois päältä käyttöpaneelin alarivin päävirtakytkimestä .

Minimilämpötilan tarkistus

Paina painiketta. Näytössä näkyy koodi “Lo”, jonka jälkeen laitteen taltioima minimilämpötila tulee näytölle. Näyttö palaa normaalitilaan automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.

Maksimilämpötilan tarkistus

Paina painiketta. Näytössä näkyy koodi “Hi”, jonka jälkeen laitteen taltioima maksimilämpötila tulee näytölle. Näyttö palaa normaalitilaan automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.

Taltioitujen minimi- ja maksimilämpötilojen tyhjentäminen muistista

Termostaattiin tallennetut minimi- ja maksimilämpötilat tyhjennetään muistista erikseen. Hae tyhjennettävä minimi- tai maksimilämpötila näytölle ja paina SET painiketta kunnes näytöllä vilkkuu koodi “rST” (reset). Vapauta painike, jonka jälkeen laite palaa takaisin normaalitilaan.

Lämpötilan asetteluarvon muuttaminen

Paina SET painiketta 3 sekuntia, jolloin näytöllä näkyy lämpötilan asetteluarvo. Muuta asetteluarvoa painamalla tai painiketta 10 sekunnin kuluessa. Tallenna uusi asetteluarvo painamalla SET painiketta uudelleen tai odota 10 sekuntia, jonka jälkeen laite palaa takaisin normaalitilaan

Säädetyn lämpötilan tarkistus

Paina kerran SET painiketta, jolloin näytöllä näkyy termostaattiin säädetty lämpötila. Paina SET painiketta uudelleen tai odota 10 sekuntia, jonka jälkeen laite palaa takaisin normaalitilaan.

KÄYTTÖ: DHMC KOSTUTUSKASETTI

Aseta konepesty ja yön aikana kuivunut kostutuskasetti paikoilleen. Varmista, että kasetti on kiinni ohjainlevyn pinnassa.

Laita kosteudensäätökannet paikoilleen, siten että umpinainen säätökansi jää reikälevyn alle.

Täytä allas lämpimällä vedellä. Altaan tilavuus on kaksi litraa.

Säädä kosteudensäätökansi päivän käyttötarpeen mukaan. Valmistajan suosittelemat säädöt ovat sivulla 7.

Kytke virta DHMC termostaatin vasemmalla puolella olevasta päävirtakytkimestä.

HUOM!

Kostutuskasettia ei saa irrottaa tai asentaa paikoilleen, jos kalusteen virtakytkin on ON-asennossa eli vihreä valo palaa!

Tarkista kasetin vesimäärä neljän tunnin välein ja lisää vettä tarvittaessa! Kuivakäyttö vahingoittaa lämmitysvastusta!

Termostaatti muistuttaa tarkistamaan vesimäärän ja lisäämään vettä. Näyttöön tulee teksti “dry”, jolloin kostutuskasetti kytkeytyy pois päältä.

Tarkista vesimäärä ja kuittaa toiminto painamalla painiketta 3 sekunnin ajan, jolloin näytössä vilkkuu kolme kertaa teksti “rES”. Tämän jälkeen laite palaa normaalitilaan ja kostutuskasetti kytkeytyy päälle.

Kaapin lämpötilan tehdasasetus on +70°C ja kosteus on säädetty 50%:iin.

KÄYTTÖ: DHMC TERMOSTAATTI

Painikkeet

Lämpötilan asetteluarvon näyttö- ja muokkauspainike. Ohjelmointilassa painikkeella valitaan säädettävä arvo tai kuitataan säätötoiminto.

Kosteuden asetteluarvon näyttö- ja muokkauspainike. Ohjelmointilassa painikkeella valitaan säädettävä arvo tai kuitataan säätötoiminto.

Ohjelmointitilassa painikkeella liikutaan ohjelman sisällä tai sillä suurennetaan valittua arvoa.

Ohjelmointitilassa painikkeella liikutaan ohjelman sisällä tai sillä pienennetään valittua arvoa.

Painike näyttää tuoteanturin lämpötilan. Tuoteanturi on lisätarvike ja painike toimii ainoastaan tuoteanturin kanssa.

Painike kytkee DHMC lämmitys-, kostutus- ja kuivaustoiminnot päälle ja pois päältä.

Päävirtakytkin. Jos kaikki termostaatit ovat valmiustilassa (OFF), päävirtakytkin käynnistää ainoastaan lämpökaapin puhaltimen.

Näytön merkkivalojen toiminta

Valo	Tila	Toiminto
	PÄÄLLÄ	Lämmitysvaihe: Lämmityskasetin vastus on päällä ja se lämmittää ilmaa.
	PÄÄLLÄ	Jäähdytysvaihe: Vastukset ovat pois päältä.
	PÄÄLLÄ	Lämmityskasetin puhallin on päällä.
	PÄÄLLÄ	Ilman kuivatustoiminto on käynnissä ja kostutuskasetti on pois päältä.
	PÄÄLLÄ	Ilman kostutustoiminto on käynnissä ja kostutuskasetti lämmittää vettä.

Vikailmoitukset

P1 Lämpötila-anturi on vioittunut.
P2 Tuoteanturi on vioittunut tai anturi on irronnut pikaliittimestä.
P3 Kosteusanturi on vioittunut.

Ota yhteys huoltoliikkeeseen.

KÄYTTÖ: DHMC TERMOSTAATTI

Huom! Kaapin maksimi käyttölämpötila on +75 °C .

Huom! Älä siirrä uunikuumia, yli +150 °C asteisia ruoka-annoksia suoraan kaappiin. Anna annosten jäähtyä hetki.

Huom! Tuoteanturi on tehdasasenteinen lisätarvike.

Pääkytkimen käyttö

Kaluste kytketään päälle ja pois päältä päävirtakytkimestä . DHMC lämmitys- ja kostutustoiminnot kytketään päälle ja pois päältä valmiustilapainikkeesta Toiminnot käynnistyvät noin minuutin kuluttua painikkeen painamisesta. Siirryttäessä valmiustilaan, näytöllä näkyy hetken koodi “oFF”, jonka jälkeen ohjaintoiminnot ovat pois päältä.

Lämpötilan säätö

Paina painiketta, jolloin lämpötilalukema alkaa vilkkua. Säädä haluamasi lämpötila ja painikkeilla. Paina uudelleen painiketta tai odota 30 sekuntia, jonka jälkeen laite palaa takaisin normaalitilaan. Katso valmistajan suositusarvot sivulta 7.

Kosteustason säätö

Paina painiketta, jolloin lukema alkaa vilkkua. Säädä haluamasi kosteustaso ja painikkeilla. Paina uudelleen painiketta tai odota 30 sekuntia, jonka jälkeen laite palaa takaisin normaalitilaan. Katso valmistajan suositusarvot sivulta 7.

Huom! Jos haluat käyttää kaappia ilman kostutusta, säädä kosteustaso 0 %:iin ja sulje kasetin säätökansi. Älä koskaan käytä laitetta ilman kostutuskasettia. Varmista, että kasetissa on riittävästi vettä.

Säädetyn lämpötilan tarkistus

Paina painiketta, jolloin näytössä näkyy säädetty lämpötila. Paina uudelleen painiketta tai odota 30 sekuntia, jonka jälkeen laite palaa takaisin normaalitilaan.

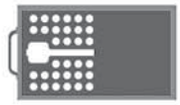
Säädetyn kosteustason tarkistus

Paina painiketta, jolloin näytössä näkyy säädetty kosteus. Paina uudelleen painiketta tai odota 30 sekuntia, jonka jälkeen laite palaa takaisin normaalitilaan.

Tuotelämpötila-anturin käyttö

Aseta tuoteanturi tuotteen keskikohtaan ja paina painiketta, jolloin lämpötilanäytössä näkyy tuotteen lämpötila. Tuotelämpötila näkyy näytössä 5 sekuntia, jonka jälkeen laite palaa takaisin normaalitilaan.

VALMISTAJAN SUOSITTELEMAT LÄMPÖTILA- JA KOSTEUSARVOT RUOAN LÄMPÖSÄILYTYKSEEN

TÄYSIN AUKI 

PUOLIKSI AUKI

SULJETTU

PERUSSÄÄTÖ PÄIVITTÄISEEN LÄMPÖSÄILYTYKSEEN		65 C°	50%	PUOLIKSI AUKI	
RAAKA-AINE	*VALMIS TUOTE*	*LÄMPÖTILA C°*	*KOSTEUS %*	*SÄÄTÖKANSI*	
LEIVÄT	PULLA	60-65	30-32	PUOLIKSI AUKI	
	TORTTU	60-65	30-32	PUOLIKSI AUKI	
	WIENERIT	60-65	30-32	PUOLIKSI AUKI	
	CROISANTIT	60-65	30-32	PUOLIKSI AUKI	
	PANNUKAKUT	60-65	30-32	PUOLIKSI AUKI	
	LETUT	60-65	30-32	PUOLIKSI AUKI	
	PIIRAKAT	60-65	30-32	PUOLIKSI AUKI	
MUNARUOAT	PAISTETTU	60-70	30-60	PUOLIKSI AUKI	
	MUNAKOKKELI	60-70	40-70	PUOLIKSI AUKI	
	MUNAKAS	60-70	40-70	PUOLIKSI AUKI	
LIHARUOAT	KYLJYKSET	65-75	40-60	PUOLIKSI AUKI	
	PIHVIT	65-70	45-60	PUOLIKSI AUKI	
	FILE MEDIUM	60-65	40-60	PUOLIKSI AUKI	
	PAISTIT MEDIUM	60-70	40-60	PUOLIKSI AUKI	
	SUIKALOITU/VIIPALOITU	66-70	40-60	PUOLIKSI AUKI	
	PEKONI	65-75	20-30	SULJETTU	
	KINKKU	65-75	30-60	PUOLIKSI AUKI	
	JAUHELIHAPIHVI	70-75	45-55	PUOLIKSI AUKI	
	MAKKARA	65-75	20-30	SULJETTU	
LINTURUOAT	UUNIKYPS/ PEHMEÄ PINTA	70-75	15-40	SULJETTU	
	UUNIKYPSEN/ RAPEA PINTA	70-75	15-40	SULJETTU	
	KEITETTY	70-75	40-60	PUOLIKSI AUKI	
	GRILLATTU	70-75	40-60	PUOLIKSI AUKI	
KALA/ÄYRIÄISET	PAISTETTU	70-75	20-30	SULJETTU	
	KEITETTY/HÖYRYTETTY	62-70	50-65	PUOLIKSI AUKI	
	KASTIKEESSA	65-70	30-50	PUOLIKSI AUKI	
KASVIKSET	KEITETTY	70-75	65-80	TÄYSIN AUKI	
PERUNA	KEITETTY/HÖYRYTETTY	60-65	60-80	TÄYSIN AUKI	
	UUNIPERUNA	65-70	30-50	PUOLIKSI AUKI	
SPAGHETTI	KEITETTY	60-65	60-75	TÄYSIN AUKI	
RIISI	KEITETTY	60-65	65-80	TÄYSIN AUKI	
LASAGNE		60-65	65-80	TÄYSIN AUKI	
LAATIKOT		60-65	65-80	TÄYSIN AUKI	
PAVUT		60-65	65-80	TÄYSIN AUKI	
KEITOT/KASTIKKEET		60-65	65-80	TÄYSIN AUKI	
PUUROT		60-65	65-80	TÄYSIN AUKI	
RAPEAPINTAISET	PIZZAT	65-70	20-30	SULJETTU	
	TUULIHATUT	60-62	10	SULJETTU	
	LEIVITETYT	70-74	10-20	SULJETTU	
	RANSKALAISET	70-74	10-20	SULJETTU	
	KUORRUKAT	70-74	10-20	SULJETTU	
	UPPOPAISTETUT	70-74	10-20	SULJETTU	
KASTIKKEELLISET	VIILLOKKI	60-74	50-65	PUOLIKSI AUKI	
	STROGANOFF	60-74	50-65	PUOLIKSI AUKI	
	ÄYRIÄISET KASTIKK.	60-74	50-65	PUOLIKSI AUKI	
HAMPURILAISET		65-75	40-60	PUOLIKSI AUKI	
HOT DOG		70-75	40-65	PUOLIKSI AUKI	
KASVISRUOAT		65-70	60-80	TÄYSIN AUKI	
MAISSI	KOKONAINEN	65-70	60-80	TÄYSIN AUKI	
TAIKINA	KOHOTUS	34-35	90-91	TÄYSIN AUKI	

VETOLAATIKOIDEN JA TELESKOOPPIKISKOJEN IRROTUS

Laatikon irrotus

Vedä laatikkoa auki 5-10 cm ja nykäise etusarjan alareunasta kaksin käsin voimakkaasti ylös, niin että laatikon etuosa irtoaa kiskoista. **Älä nykäise kahvasta!**

Vedä laatikko kokonaan auki ja nykäise laatikon takaosa irti kiskosta.

Asenna laatikko paikoilleen päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kiskoissa olevat kiinnikkeet asettuvat laatikkokehän kohdistuslovien väliin ja että kehä on painettu kiskokiinnikkeiden pohjaan.

Kiskojen irrotus

Vedä kisko täysin ulos ja kierrä sitä nuolen osoittamaan suuntaan.

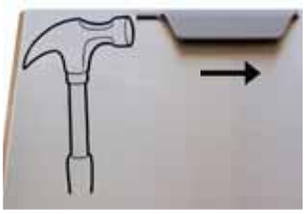
Nosta samanaikaisesti kiskoa ylös, niin että kiskon etummainen kiinnike irtoaa kalusteen seinämässä olevasta lovesta.

Vedä kiskoa kohtisuoraan ulospäin, jolloin kiskon takimmainen kiinnike irtoaa kalusteen seinämässä olevasta lovesta.

Asenna kisko paikoilleen päinvastaisessa järjestyksessä. Jos kisko on asennettu oikein, se ei irtoa ylös nostettaessa.

KAHVAN IRROTUS

Ovien ja vetolaatikoiden kahvat ovat irroitettavia. Voit pestä kahvan astianpesukoneessa tai vaihtaa viottuneen kahvan helposti uuteen.



Napauta vasaralla varovasti kahvan päähän, jolloin kahva siirtyy oikealle. Varmista, että vetolaatikko on kunnolla kiinni, jotta laatikkomekanismi ei vioitu iskusta.

Irrota kahva hahloista. Asenna kahva takaisin päinvastaisessa järjestyksessä.

PUHDISTUS, JOSTA HUOLEHTII KÄYTTÄJÄ

Haudeallas ja lämpöpöytä

Kytke kaluste pois päältä päävirtakytkimestä.

Tyhjennä ja puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

Älä jätä vettä hauteeseen yön yli.

Veden tyhjennysventtiili on kalusteen alareunassa.

Puhdista ruostumattomat teräspinnat veteen sekoitettavalla miedolla pesuaineella, esimerkiksi astianpesuaineliuoksella tai muulla tarkoitukseen soveltuvalla puhdistusaineella. **Älä käytä hankausjauhetta!**

DHMC kostutuskasetti ja kaappi

Kytke kaluste pois päältä päävirtakytkimestä.

Irrota konepestävä kostutuskasetti ja aseta se ylösalaisin pesukoriin. Anna kasetin kuivua kunnolla yön yli.

Puhdista ruostumattomat teräspinnat veteen sekoitettavalla miedolla pesuaineella, esimerkiksi astianpesuaineliuoksella tai muulla tarkoitukseen soveltuvalla puhdistusaineella. **Älä käytä hankausjauhetta!**

Puhdista oven tiiviste veteen sekoitettavalla miedolla pesuaineella, esimerkiksi astianpesuaineliuoksella tai muulla tarkoitukseen soveltuvalla puhdistusaineella. Tiivisteet voi pestä myös astianpesukoneessa. **Älä käytä liuotinta tai teräviä esineitä!**

Jätä kaapin ovet tai vetolaatikot raolleen puhdistuksen jälkeen tai kun laite ei ole käytössä, jotta kaapin rakenteisiin jäänyt kosteus pääsee haihtumaan.

Vetolaatikoiden liukukiskot ovat konepestävät. Pese ne kuukauden välein. **Voitele kiskot aina pesun jälkeen laitteen mukana toimitettavalla FOOD GREASE voitelusumutteella!**

FOOD GREASE voiteluaineen lisätilaukset Huurteen huollon toimipisteistä kautta kautta maan (sivu 10).

JOS LAITE EI TOIMI

Jos laite ei käynnisty

Tarkista, että virtakytkin on kytketty ON-asentoon ja kytkimen merkkivalo palaa (sivu 5).

Tarkista, että termostaatit eivät ole valmiustilassa (sivut 4 ja 6).

Tarkista, että virtajohto on kytketty pistorasiaan.

Tarkista, että pistorasian sulake on ehjä.

Jos haudeallas tai lämpöpöytä ei lämpene

Tarkista, että virtajohto on kytketty pistorasiaan.

Tarkista, että pistorasian sulake on ehjä.

Tarkista, että termostaatti on säädetty riittävän kuumalle.

Tarkista, ettei termostaatti ilmoita anturivikaa (hälytys P1).

Jos kaappi ei lämpene

Tarkista edellä mainittujen lisäksi, että kaapin lämpöpuhallin pyörii. Puhallin hurisee hiljaa.

Tarkista, ettei termostaatti ilmoita anturivikaa (hälytys P1, P2 tai P3).

Jos laite ei saavuta haluamaasi lämpötilaa

Tarkista, että termostaatti on säädetty riittävän kuumalle.

Tarkista, että kaapin lämpöpuhallin pyörii. Puhallin hurisee hiljaa.

Jos allas ei tyhjene

Tarkista, ettei altaan sihti ole tukossa

Tarkista, ettei poistoletku ole tukossa tai painunut kasaan.

LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

Käytöstä poistettua laitetta ei saa laittaa kaatopaikkajätteisiin, koska se sisältää SER-jätettä. Laite on hävitettävä jätelain muutoksen 13.8.2005 mukaisesti SER-jätteenä.

TAKUUEHDOT

Tehdastakuu on voimassa yhden vuoden ostopäivästä lukien ja se kattaa materiaali- ja valmistusvirheet.

Takuun voimassaolo edellyttää, että kalustetta käytetään ainoastaan käyttöohjeessa määriteltyyn tarkoitukseen.

Valmistajalla ei ole takuuvelvoitetta, mikäli asiakas toimii asennus-, huolto- ja käyttöohjeiden vastaisesti.

Noudatamme Suomen Kylmäliikkeiden Liiton yleisiä takuuehtoja (KYLA 05).

Takuu ei kata

-vikoja, jotka ovat aiheutuneet asennusvirheestä.

-vikoja, jotka johtuvat käyttäjän huolto- ja puhdistustoimenpiteiden laiminlyönneistä.

-vikoja, jotka johtuvat normaalista kulumisesta.

-vikoja, jotka johtuvat laitteen väärästä käytöstä.

-säätöjä, korjauksia tai varaosien vaihtoa, jotka ovat aiheutuneet käyttäjän huolimattomuudesta tai laiminlyönneistä

-vikoja, jotka johtuvat muun kuin valtuutetun huoltoliikkeen tekemistä huolloista ja korjauksista.

TAKUUAIKAISET HUOLLOT

HUOLTO 020 555514
Huurre Finland Oy
www.huurrefinland.fi

Ilmoita takuuasioissa laitteen tyyppikyltissä oleva valmistusnumero. Tyyppikyltti on liimattu kalusteen rungon sisäpuolelle vasempaan etuylänurkkaan oven tai vetolaatikon taakse.

Takuuaikaisia huoltoja tekevien toimipisteiden tiedot ovat sivulla 10.

HUURRE FINLAND OY:N TOIMIPAIKAT

VANTAA
Taivaltie 5
01610 Vantaa
puh. 020 5555 11, faksi 020 5555 595

TAMPERE
PL 127, 33101 Tampere
Huurretie 13, 33470 Ylöjärvi
puh. 020 5555 11, faksi 020 5555 360

TURKU
Lemminkäisenkatu 42
20520 Turku
puh. 020 5555 609, faksi 020 5555 669

PORI
PL 264, 28101 Pori
Uunikatu 6, 28610 Pori
puh. 020 5555 720, faksi 020 5555 729

LAHTI
Soisalmentie 3
15860 Hollola
puh. 020 5555 606, faksi 020 5555 484

KOTKA-KOUVOLA
Varastotie 10
46860 Anjalankoski
puh. 020 5555 700, faksi 020 5555 709

LAPPEENRANTA
Seponkatu 6
53300 Lappeenranta
puh. 020 5555 607, faksi 020 5555 629

MIKKELI
PL 261, 50101 Mikkeli
Arinakatu 9, 50170 Mikkeli
puh. 020 5555 710, faksi 020 5555 719

SAVONLINNA
PL 117, 57101 Savonlinna
Pihlajavedentie 21
57170 Savonlinna
puh. 020 5555 730, faksi 020 5555 739

KOKKOLA
Vasarakuja 9
67100 Kokkola
puh. 020 5555 603, faksi 020 5555 659

JYVÄSKYLÄ
Kirrinpolku 4
40270 PALOKKA
puh. 020 5555 601, faksi 020 5555 649

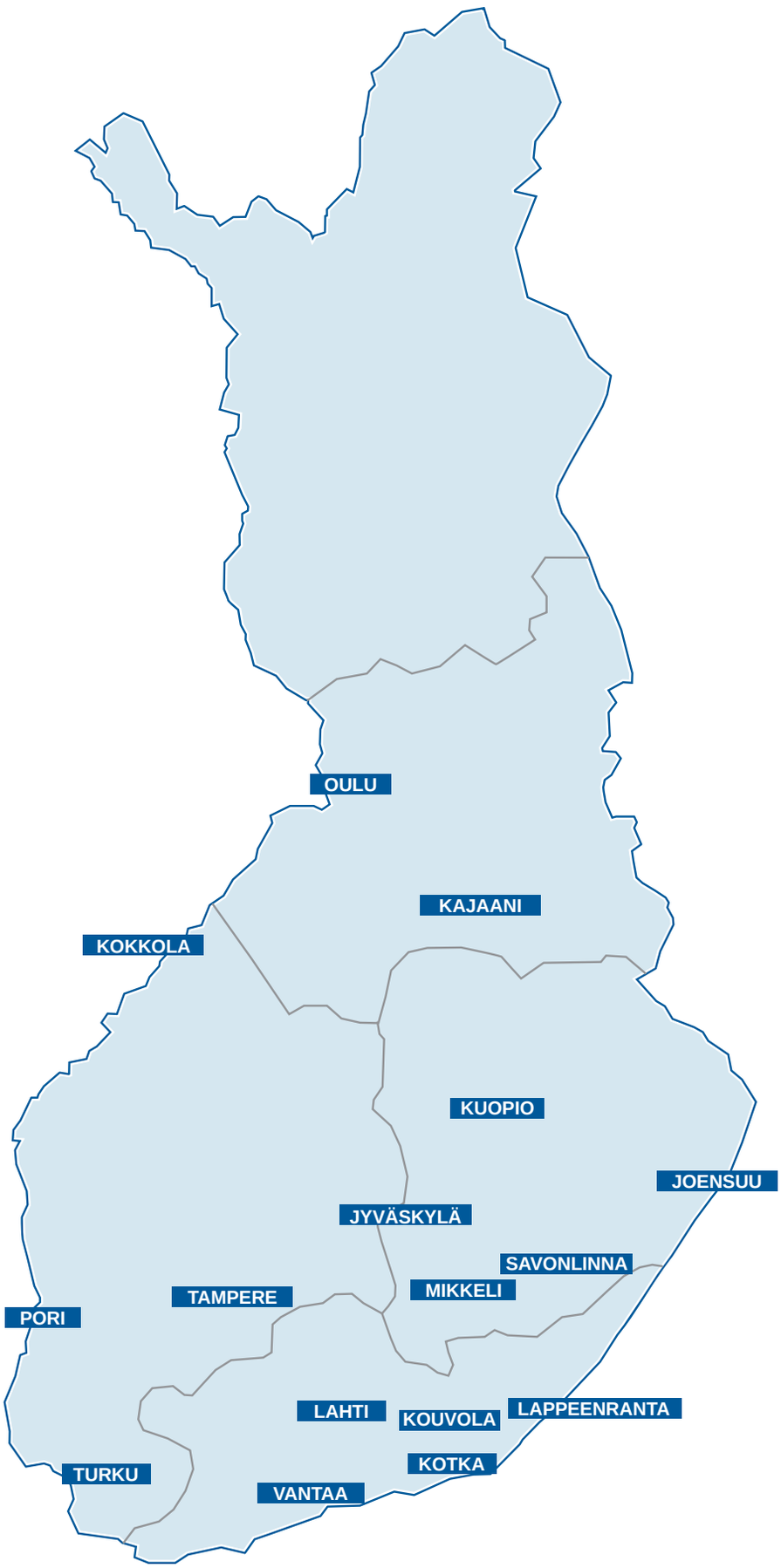
KUOPIO
Kellonkärki 14
70460 KUOPIO
puh. 044 766 2500, faksi (017) 266 2525

JOENSUU
Rekkatie 11 B 9
80100 JOENSUU
puh. 040 8382 152, faksi (013) 611 0244

KAJAANI, ENERKYL OY
Nuaskatu 5
87400 Kajaani
puh. 020 5555 602, faksi 020 5555 679

OULU, ENERKYL OY
Tuotekuja 3
90420 Oulu
puh. 020 5555 15, faksi 020 5555 889

www.huurrefinland.fi



DESSA ANVISNINGAR GÄLLER DHMC VARMHÅLLNINGSUTRUSTNINGAR HLD-NT, HLD-HT, HLD-BM OCH HLD-BM/HT.

LÄS BRUKSANVISNING NOGA INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN.

SPARA BRUKSANVISNINGEN FÖR EVENTUELLT SENARE BEHOV OCH ANDRA ANVÄNDARE.

GENOM ATT FÖLJA TILLVERKARENS ANVISNINGAR FÖRSÄKRAR DU DIG ATT PRODUKTEN KOMMER ATT FUNGERA FRIKTIONSFRITT. PÅ DET SÄTTET FÅR DU OCKSÅ DEN BÄSTA MÖJLIGA NYTTAN AV PRODUKTEN OCH UNDVIKER ONÖDIGA SERVICE KOSTNADER.

GARANTIVILLKOR FINNS PÅ SIDAN 9.

NNEHÅLLSFÖRTECKNING

Mottagning 2
Installation och driftsättning 2
Användning: Vattenbad 3
Användning: Varm toppskiva 3
Användning: Elektronisk termostat 3
-manövernappar 3
-funktion av driftindikering 3
-larmindikering 3
-huvudströmbrytare 4
-kontrollering av den lägsta registrerade temperaturen 4
-kontrollering av den högsta registrerade temperaturen 4
-att nollställa den högsta och lägsta registrerade temperaturen 4
-inställning av önskad temperatur 4
-kontroll av inställd temperatur 4

Användning: DHMC befuktningskassett 5
Användning: DHMC termostat 5
-manövernappar 5
-funktion av driftindikering 5
-larmindikering 5
-huvudströmbrytare 6
-inställning av önskad temperatur 6
-inställning av önskad fuktighetsnivå 6
-kontrollering av den önskade temperaturen 6
-kontrollering av den önskade fuktigheten 6
-användning av produkttemperaturssensorn 6

Temperaturs- och fuktighetsvärde rekommenderade av tillverkaren för matens värmelagring 7

Demontering av draglådor och teleskopskenor 8
-demontering av lådan 8
-demontering av skenan 8

Lösgöring av handtag 8

Rengöring för brukaren 8
-vattenbad och värmeri 8
-DHMC befuktningskassett och skåp 8

Driftstörningar 9
-om DHMC:n ej startar 9
-om vattenbadet eller värmeri ej blir varmt 9
-om skåpet ej blir varmt 9
-om dritfsstemperaturen ej uppnås 9
-om vattenbadets brunn ej blir tömt 9

Skrotning an produkten 9
Garanti 9
Service under garantitiden 9

MOTTAGNING

Besikta produkten noga vid mottagandet. Om produkten är transportskadad skall detta omedelbart noteras på fraktsedeln samt transportörens förare alt. senast inom sju dagar från att godset mottagits anmälas till transportören. Kontakta därefter Porkka Scandinavia AB, 0156-348 40 gällande transportskador.

Tillverkarens garanti omfattar inte transportskador!

INSTALLATION OCH DRIFTSÄTTNING

Packa upp produkten så nära den tänkta installationplatsen.

Ta bort skyddsfolier på produkten utsida.

Förpackningsmaterial skall om möjligt återvinnas enligt gällande avfallshantering.

Lokaltemperaturen bör vara mellan +15°C…+32°C.

Kontrollera att DHMC:n står vågrätt med hjälp dess justerbara fötter och ett vattenpass. Försäkra dig om att alla fötterna når till golvet.

DHMC:n utrustad med hjul, måste stå på fast och jämnt underlag.

Försäkra dig om att alla hjul når till golvet. **Ojämnt golv kan förorsaka att stommen vridas och åstadkomma nivåskillnader mellan apparat.**

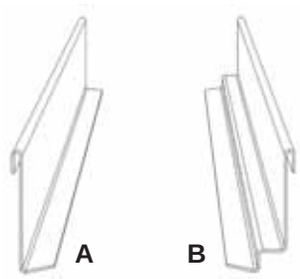
Lås alltid hjulen med broms när apparaten har installerats på platsen.

Vattenbadets avtappningsventilen har invändig gänga av 1/2”. Leda vattnet enligt behov till golvbrunnen genom en kopparrör eller en värmebeständig slang.

Montera vattenränna som levereras med skåpet till klammer i stommens nedre kant. Extravatten från tryckvärmprocessen leds till golvbrunnen genom avlopp i rännans endar.

Rengör produkten noggrant innan den används första gången, med t.ex. ljummet vatten och milt diskmedel. **Använd aldrig rengöringsmedel innehållande slipmedel!**

Det finns två typer av stöd för GN-behållare. Montera alltid dubbelinbuktningsstödet B på dörrens gångjärnssida och stödet A på dörrens handtagssida. GN-behållarens vassa kant kan förstöra dörrtätningen om stöd är felmonterade.



Om produkten är kall vid intransport in i varm lokal, kan kondens fälla ut på dess ytor. **Före elanslutning måste man försäkra sig om att ytorna är torra och har rumstemperatur!**

Anslut DHMC:n till ett 230 V / 50 Hz skyddsjordat eluttag med egen avsäkring på 16 A.

DHMC värmhållningsutrustningar är avsedda för lagring och servering av varma produkter.

ANVÄNDNING: VATTENBAD (BAIN MARIE)

Fyll på hett vatten, ca. +65°C, i vattenbadets brunn. Fyll endast till påfyllningsgränsen som är markerad i brunnen gavel, vilket är ca: 3 cm vatten.

Att värma brunnen utan att fylla på vatten skadar uppvärmningselementet. Se även till att vattnet inte tar slut under användningen. Tillverkarens garanti omfattar inte skador förorsakade av torrkokning!

Ställ aldrig ner en kastrull eller liknande direkt mot brunnens botten, vatten måste alltid finnas i brunnens botten annars skadas uppvärmningselementet.

Som extra tillbehör kan en separat botten beställas från tillverkaren som hindrar t.ex. kastruller att få kontakt med brunnens botten!

Vattenbadets temperatur är från fabriken inställt på +80°C.

Vatten får inte koka!

Vattnets temperatur går snabbt upp till användningstemperatur om brunnen är täckt med t.ex. kantiner.

Tillverkaren rekommenderar ett GN –serveringslock som fördröjer matens avsvalnande och uttorkning.

ANVÄNDNING: VÄRMD TOPPSKIVA (HEATED TOP)

Värmeriets temperaturen är från fabriken inställt på +60°C.

Värmeriet når snabbt denna temperatur, så börja värmningen ca. en timme innan du behöver värmeriet.

ANVÄNDNING: ELEKTRONISK TERMOSTAT

Manoverknappar

Termostaterna i panelens översta rad styr temperaturen av vattenbad och värmen på toppskivan.

SET — För kontroll av önskad temperatur, samt för att ändra önskad temperatur. I programmeringsläge används den för att kontrollera vald parameter. Den lagrade max-mintemperaturen kvitteras genom att hålla SET intryckt i 3 sekunder när respektive max-mintemperatur visas i termostatens display.

Visar den högsta temperaturen termostaten registrerat. I programmeringsläge ändrar man parametrar, eller ökar alt. ändrar värdet.

Visar den lägsta temperaturen termostaten registrerat. I programmeringsläge ändrar man parametrar, eller minskar alt. ändrar värdet.

Används ej

Används ej

Termostatens huvudströmbrytare

Funktion av displayens driftindikering

Indikering	Läge	Funktion
	PÅ	Värme på
	PÅ	Alarm

Larmindikering

Fel på temperaturssensor. Kontakta serviceföretag.

ANVÄNDNING: ELEKTRONISK TERMOSTAT

Obs!

Vattenbadets högsta driftstemperatur är +90 °C och för toppskivan +70 °C.

Användning av manöverbrytarna

Vattenbad eller toppskivan kopplas på och av med respektive termostats huvudströmbrytare . När man övergår till beredskapsläget, syns “OFF” på displayen. I läget OFF stängs alla uppvärmningselementet av. Hela DHMC:n kopplas på och av med huvudströmbrytaren placerad på manöverbordets nedre rad .

Kontrollering av den lägsta registrerade temperaturen

Tryck ned knappen och släpp den sedan. “Lo”-meddelandet visas, följt av den lägsta registrerade temperaturen. Efter 5 sekunder återgår displayen automatiskt och visar aktuell temperatur.

Kontrollering av den högsta registrerade temperaturen

Tryck ned knappen och släpp den sedan. “Hi”-meddelandet visas, följt av den högsta registrerade temperaturen. Efter 5 sekunder återgår displayen automatiskt och visar aktuell temperatur.

Att nollställa den högsta och lägsta registrerade temperaturen

När högsta eller lägsta temperatur visas, tryck då ned SET knappen tills “rST” (reset) –indikeringen blinkar. Släpp därefter knappen och nollställningen är klar för respektive temperatur.

Inställning av önskad temperatur

Tryck ned SET knappen i 3 sekunder, varvid önskad temperatur visas. För att ändra värdet, tryck på pilarna eller inom 10 sekunder. För att spara det nya ändrade värdet, tryck åter ned SET knappen eller vänta 10 sekunder, varvid displayen återgår och visar aktuell temperatur.

Kontroll av önskad temperatur

Tryck ned SET knappen, displayen visar önskad temperatur tryck åter ned SET knappen eller vänta 10 sekunder, varvid displayen återgår och visar aktuell temperatur.

ANVÄNDNING: DHMC BEFUKTNINGSKASSETT

Montera den maskindiskade och väl torkade befuktnings-kassetten på plats. Försäkra dig om att kassetten monteras korrekt på avsedd plats.

Lägg i det perforerade locket med sin justerplåt för grund-justeringen av befuktningen.

Fyll kassetten med varmt vatten. Kassettens kapacitet är två liter.

Justera plåten i locket enligt önskad fuktighetsnivå. Se de av tillverkaren rekommen-derade justeringar på sida 7.

Därefter kan DHMC:n startas med huvudströmbrytaren på vänstra sidan av DHMC-termostaten.

OBS!

Befuktningskassetten får inte tas bort eller läggas på plats om DHMC huvudström-brytaren är i ON-läge och grönt ljus lyser!

Kontrollera att vatten finns i befuktningskassetten var 4:de timme eller oftare, fyll på om behov finnes. Uppvärmningselementet skadas om kassetten blir utan vatten under drift.

Termostaten påminner om att kontrollera vatten och fylla på om behov finns. På displayen syns “dry” och befuktningskassetten kopplas av.

Kontrollera vatten och kvittera med att hålla knappen intryckt i 3 sekunder, varvid “rES”-indikeringen blinkar tre gånger på displayen. Därefter återgår displayen och befuktningskassetten kopplas på.

DHMC:n är från fabriken inställd på +70°C värme och 50 % fuktighet.

ANVÄNDNING: DHMC TERMOSTAT

Manöverknappar

set temp. — För kontroll av önskad temperatur i °C, samt för att ändra önskad temperatur. I programmeringsläge används den för kontrollera vald parameter.

set %RH — För kontroll av önskad fukt i %RH, samt för att ändra önskad fukt. I programmeringsläge används den för kontrollera vald parameter.

I programmeringsläget ändrar man parametrar, eller ökar alt. ändrar värdet.

I programmeringsläget ändrar man parametrar, eller minskar alt. ändrar värdet.

Visar produktsensorns temperatur. Produktsensorn är tillbehör och fungerar bara om sensorn är monterad.

Kopplar på och av DHMC värmnings-, befuktnings- och torkningsfunktioner.

Huvudströmbrytare. Om alla termostaterna är i läge “OFF”, startar huvudströmbrytaren bara värmeskåpets fläkt.

Funktion av displayens driftindikering

Indikering	Läge	Funktion
	PÅ	Värmeindikering: Värme-elementet är på och värmer luften.
	PÅ	Kylindikering: Värme-elementet är av.
	PÅ	Värmekassettens fläkt är på.
	PÅ	Avfuktning pågår och värmaren i befuktningskassetten är av.
	PÅ	Befuktningen pågår och värmaren i befuktningskassetten är på.

Larmindikering

P1 Fel på temperaturssensorn.
P2 Fel på produktsensor eller sensorn har lossnat från anslutningen.
P3 Fel på fuktighetssensorn.

Kontakta serviceföretag.

ANVÄNDNING: DHMC TERMOSTAT

Obs!

Skåpets högsta användningstemperatur är +75°C.

Obs!

Överför ej ugnsheta rätter över +150 °C grader direkt in i skåpet. Låt rätterna kallna först en stund.

Obs! Produktsensor är fabriksmonterat tillbehör.

Huvudströmbrytare

DHMC kopplas på och av med huvudströmbrytaren . DHMC värmnings- och fuktningsfunktioner startas/ stoppas med manöverknappen . Valda funktioner startar efter ca en minut. När man återigen trycker på manöverknappen visas ”OFF” en stund i displayen varefter valda funktioner stoppas.

Inställning av önskad temperatur

Tryck ned varvid önskad temperatur börjar blinka. För att ändra värdet, tryck på pilarna och . För att spara det nya ändrade värdet, tryck åter ned knappen eller vänta 10 sekunder, varvid displayen återgår och visar aktuell temperatur. Se på tillverkarens referensvärde på sidan 7.

Inställning av önskad fuktighetsnivå

Tryck ned varvid önskad fukt %RH börjar blinka. För att ändra värdet, tryck på pilarna och . För att spara det nya ändrade värdet, tryck åter ned knappen eller vänta 10 sekunder, varvid displayen återgår och visar aktuell fukt %RH. Se på tillverkarens referensvärde på sidan 7.

OBS! Om vill använda skåpet utan befuktning, justera fuktnivån till 0 %RH samt stäng kassettens justeringslock helt. Använd aldrig apparaten utan befuktningskassetten monterad. Försäkra dig om att det alltid finns tillräckligt med vatten i kassetten.

Kontroll av önskad temperatur

Tryck ned knappen, displayen visar önskad temperatur tryck åter ned knappen eller vänta 30 sekunder, varvid displayen återgår och visar aktuell temperatur.

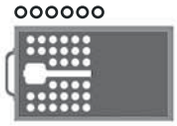
Kontroll av önskad fuktighet

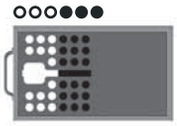
Tryck ned knappen, displayen visar önskad fukt %RH tryck åter ned knappen eller vänta 30 sekunder, varvid displayen återgår och visar aktuell %RH.

Användning av produkt-temperaturssensorn

Sätt produktsensorn i mitten av produkten och tryck ned varvid produktens temperatur visas i 5 sekunder, därefter återgår displayen åter att visa skåptemperaturen.

DE AV TILLVERKAREN REKOMMENDERADE TEMPERATURS- OCH FUKTIGHETSVÄRDEN FÖR MATENS VÄRMELAGRING

HELT ÖPPEN 

HALVT ÖPPEN 

STÄNGD

GRUNDJUSTERING FÖR DAGLIG VÄRMELAGRING		65 C°	50%	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
RÅÄMNE	*FÄRDIG RÄTT*	*TEMPERATUR C°*	*FUKTIGHET %*	*JUSTERING*	
BRÖD	BULLE	60-65	30-32	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	WIENER	60-65	30-32	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	CROISANT	60-65	30-32	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	PANNKAKOR	60-65	30-32	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	PLÄTTAR	60-65	30-32	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	PAJER	60-65	30-32	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
ÄGG	STEKT	60-70	30-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	ÄGGRÖRA	60-70	40-70	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	OMELETT	60-70	40-70	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
KÖTTRÄTT	KOTLETTER	65-75	40-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	BIFFAR	65-70	45-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	FILE MEDIUM	60-65	40-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	STEK MEDIUM	60-70	40-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	STRIMLAT/SKIVAT	66-70	40-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	BACON	65-75	20-30	STÄNGD	●●●●●●
	SKINKA	65-75	30-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	PANNBIFF	70-75	45-55	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	KORV	65-75	20-30	STÄNGD	●●●●●●
FÅGELRÄTT	GRÄDDAT/ MJUK YTA	70-75	15-40	STÄNGD	●●●●●●
	GRÄDDAT/FRASIG YTA	70-75	15-40	STÄNGD	●●●●●●
	KOKAT	70-75	40-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	GRILLAT	70-75	40-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
FISK/SKALDJUR	STEKT	70-75	20-30	STÄNGD	●●●●●●
	KOKAT/ÅNGAT	62-70	50-65	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	I SÅSEN	65-70	30-50	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
GRÖNSAKER	KOKAT	70-75	65-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
POTATIS	KOKAT/ÅNGAT	60-65	60-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
	UGNSBAKAT	65-70	30-50	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
SPAGHETTI	KOKAT	60-65	60-75	HELT ÖPPEN	○○○○○○
RIS	KOKAT	60-65	65-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
LASAGNE		60-65	65-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
GRATÄNGER		60-65	65-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
BÖNOR		60-65	65-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
SOPPOR/SÅSER		60-65	65-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
GRÖTAR		60-65	65-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
KNAPRIGA	PIZZOR	65-70	20-30	STÄNGD	●●●●●●
	PETIT-CHOUER	60-62	10	STÄNGD	●●●●●●
	PANERADE	70-75	10-20	STÄNGD	●●●●●●
	POMMES FRITTES	70-74	10-20	STÄNGD	●●●●●●
	KROKETTER	70-74	10-20	STÄNGD	●●●●●●
MED SÅS	FRIKASSÉ	60-74	50-65	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	STROGANOFF	60-74	50-65	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
	SKALDJUR I SÅS	60-74	50-65	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
HAMBURGARE		65-75	40-60	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
VARMKORV		70-75	40-65	HALVT ÖPPEN	○○○●●●
VEGETARISKA RÄTTER		65-70	60-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
MAJS	HEL	65-70	60-80	HELT ÖPPEN	○○○○○○
DEG	JÄSNING	34-35	90-91	HELT ÖPPEN	○○○○○○

DEMONTERING AV DRAGLÅDOR OCH TELESKOPSKENOR

Uttagning av lådan

Öppna lådan 5-10 cm och ryck kraftigt uppåt med båda händerna i dess nedre kant av fronten så att lådans främre del lossnar från skenor. **Ryck inte i handtaget!**

Öppna lådan helt samt ryck loss lådans bakre del från skenan.

Återmontera lådan i omvänd ordning. Försäkra dig att lådan är helt nedtryckt i botten på skenorna.

Demontering av skenan

Dra ut skenan helt och vrid den som pilens visar.

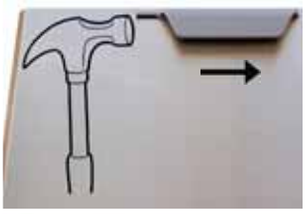
Lyft samtidigt upp skenan så att dess främre klammer lossnar från hålet på DHMC vägg.

Dra skenan vinkelrätt utåt då skenans bakre klammer lossnar från hålet på DHMC väggen.

Återmontera skenan i omvänd ordning. Är skenan rätt installerad, lossnar den inte när den lyfts rakt upp.

LÖSGÖRING AV HANDTAG

Handtag av dörrar och draglådor är löstagbara. Du kan tvätta handtaget i diskmaskinen eller byta ut ett skadat handtag lätt mot nytt.



Slå till försiktigt med hammaren på handtagets ända då handtaget rör sig till höger. Försäkra dig om att draglådan är ordentligt stängd så att mekanismen inte skadas för slaget.

Lösgör handtaget från urtag. Montera handtaget tillbaka i omvänd ordning.

RENGÖRING FÖR BRUKAREN

Vattenbad och toppskivan

Stäng av DHMCn med huvudströmbrytaren.

Töm och rengör produkten efter användandet.

Låt inte vatten stå kvar i brunnar över natten.

Ventiler för tömning, finns på produktens undersida.

Rengör rostfria ytor med vattenlösligt milt tvättmedel, t.ex.diskmedelslösning eller liknande. **Använd aldrig rengöringsmedel med slipmedel!**

DHMC befuktningskassett och skåp

Stäng av DHMC med huvudströmbrytaren.

Ta loss den maskintvättbara befuktningskassetten och placera den upp och ner i tvättkorgen. Låt den efter tvätten torka ordentligt över natten.

Rengör rostfria ytor med vattenlösligt milt tvättmedel, t.ex.diskmedelslösning eller liknande. **Använd aldrig rengöringsmedel med slipmedel!**

Rengör dörrtätningar med vattenlösligt milt tvättmedel, t.ex.diskmedelslösning eller liknande. Dessa kan även tvättas i diskmaskin. **Använd aldrig lösningsmedel eller vassa föremål.**

Lämna skåpets dörrar eller draglådor på glänt efter rengöringen eller när skåpet inte är i bruk, så att fuktigheten i skåpets konstruktion får avdunsta.

Draglådornas skenor är maskintvättbara, men skall alltid smörjas in med FOOD GREASE sprayvaselin, som levererats med produkten, efter tvätt.

FOOD GREASE sprayvaselin kan beställas via Porkka Scandinavia AB.

DRIFTSTÖRNINGAR

Om apparaten inte startar

DHMC:n startar Ej

Kontrollera att huvudströmbrytaren är i ON-läge och att knappens signalljus lyser (sida 5).

Kontrollera att respektive termostat är i driftläge (sidor 4 och 6).

Kontrollera att det anslutna väggutaget har spänning.

Kontrollera att väggutagets säkring är hel.

Vattenbad eller toppskivan blir ej varm

Kontrollera att det anslutna väggutaget har spänning

Kontrollera att väggutagets säkring är hel.

Kontrollera att termostaten är rätt inställd.

Kontrollera att inga larm finns på termostaten (alarm P1).

Skåpet blir ej varmt

Utöver ovannämnda, kontrollera även att skåpets värmefläkt fungerar. Obs! fläkten går mycket tyst.

Kontrollera att inga larm finns på termostaten (alarm P1, P2 eller P3).

Om driftstemperaturen inte uppnås

Kontrollera att termostaten är rätt inställd.

Kontrollera att skåpets värmefläkt fungerar. Obs! fläkten går mycket tyst.

Brunnen töms ej.

Kontrollera att brunnens sil inte är blockerad.

Kontrollera att avloppsledningen inte blockerad.

SKROTNING AV PRODUKTEN

Produkt som inte mera skall brukas får inte lämnas bland vanliga sopor för den innehåller WEEE-avfall. Produkten måste skrotas som WEEE-avfall enligt gällande regler för dessa avfall.

GARANTI

Garantin gäller för fabrikations- och materialfel 1 (ett) år från inköpsdagen. Garantin täcker kostnader för reservdelar och reparationer, som uppkommit p.g.a fabrikations- och materialfel.

Garantin omfattar inte fel som förorsakats av

-transport

-användarens oaktsamhet eller överbelastning

-köparens / användarens underlåtande att följa bruksanvisning, genomföra underhåll eller service

-reparationer eller förändringar i konstruktionen som utförs av annan än av tillverkaren godkänt serviceföretag

Garantin täcker heller inte

-obetydliga fel såsom reparation av skönhetsfel t.ex. mindre ytrepor och som inte inverkar på produktens funktion

Garantireparationer utförs inom rimlig tid och under normal arbetstid. Om du vill att reparationen skall utföras genast eller efter normal arbetstid, kan detta orsaka tilläggskostnader, som beställaren är skyldig att erlägga serviceföretag.

SERVICE UNDER GARANTITIDEN

Om det behövs service under garantitiden:

Service och teknisk rådgivning

Porkka Scandinavia AB
i Sverige,
Tel. 0156-348 40

Vid beställning av garantireparation måste tillverknings-/serienummer som finns angivet på typskylten anges. Typskylten är monterad på produktens stomme, i övre vänstra sidan bakom dörren eller draglådan.

ENGLISH

THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE TO BE USED WITH THE DHMC UNIT. THIS INCLUDES THE FOLLOWING MODELS: HLD-NT, HLD-HT, HLD-BM AND THE HLD-BM/HT.

IT IS STRONGLY ADVISED THAT THESE INSTRUCTIONS BE READ CAREFULLY PRIOR TO THE INSTALLATION AND OPERATION OF YOUR NEW DHMC UNIT.

WE SUGGEST THAT THESE INSTRUCTIONS BE KEPT TO ALLOW FOR FUTURE REFERENCE.

BY FOLLOWING THE INSTRUCTIONS YOU MAKE SURE THE PRODUCT WORKS WELL AND CAN BE USED FOR A LONG TIME. YOU ALSO GET THE MOST OUT OF YOUR EQUIPMENT AND AVOID UNNECESSARY COSTS OF SERVICE.

THE CONDITIONS OF GUARANTEE OF THE PRODUCT ARE ON PAGE 9.

CONTENTS

Installation and commissioning 2
Installing and use of product 2
Using the Bain Marie 3
Using the Heated Table Top 3
Operation of electronic thermostat 3
-control settings 3
-visual indicators 3
-operational status 3
-main switch details 4
-checking the minimum temperature 4
-checking the maximum temperature 4
-deletion of pre-set parameters 4
-amending temperature pre-set 4
-monitoring set temperature 4

Using the water cassette 5
Correct use of DHMC thermostat 5
-the control settings 5
-visual indicators 5
-operational status 5
-main switch details 6
-setting the temperature 6
-setting the humidity 6
-monitoring selected temperature 6
-monitoring selected humidity 6
-operation of product temperature probe (optional) 6

Manufacturer's recommendations for the optimum settings for various hot food storage parameters 7

Removal of drawer and telescopic drawer Rails 8
-removing the drawer 8
-removing the rails 8

To remove a handle 8

Routine cleaning 8
-bain marie basin and heated top surface 8
-DHMC water cassette 8
-general cleaning procedure for the counter itself 8

Trouble shooting 9
-should the counter fail to start 9
-should the bains marie or the heated table top fail to heat 9
-should the cubpoard fail to heat 9
-should the bains marie basin fail to empty of water 9

Disposal of unit at the end of its working Life 9
Conditions of Guarantee 9
Service under guarantee period 9

INSTALLATION AND COMMISSIONING

Check the unit upon receipt, if it is noted that unit has suffered from any form of damage during transit you must indicate this on the delivery documents and advise Porkka U.K.Ltd immediately via Fax (attaching a copy of the delivery docket).

The manufacturer's guarantee DOES NOT cover damages whilst in transit!

INSTALLING AND USE OF PRODUCT

Remove the delivery packaging near to where the unit is to be installed.

Remove the protective covering from the surfaces of the unit.

Adhere to the good practices of safe and responsible disposal of packing debris.

Ambient temperature of the site location must be between +15°C…+32°C.

Ensure that the unit is horizontal and completely level. If needed use a spirit. Level to ensure such is the case prior to operation.

Ensure that the unit is on a hard and level surface.

Ensure that all castors are in touch with the ground. An uneven ground level may distort the unit chassis.

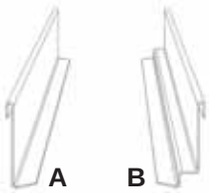
Lock the castors once the unitis in situated.

In the end of the discharge valve of the bain marie there is an internal thread of 1/2". When necessary, lead the water into the floor drain through a copper pipe or a heat-resistant pipe.

Install the water channel delivered together with the equipment to the clip in the lower edge of the frame. The condensed water of the pressure heat process is conveyed into the floor drain through the drains in the ends of the channel.

Clean the unit carefully with a mild detergent prior to use, for instance dish washing liquid. **Do not use scrubbing products or abrasive materials for cleaning!**

There are two kinds of holders of GN dishes. Always mount the double-angle holder B on the hinge side of the door and the holder A on the handle side of the door. The sharp edge of a GN dish may destroy the door gasket if the holders are mounted the wrong way.



If the unit has been outside and is then brought inside for any period there will be condensate water on the units surface. **Do not connect the machine to an electric inlet before the surfaces are dry and the surface has reached room temperature!**

Connect the unit to an earthed electrical socket of 230 V / 50 Hz this being protected by an independent fuse of a 16 amp rating.

This unit is NOT designed for use out of doors. Neither must it be exposed to any of the elements (ie rain, frost, snow...)

DHMC unit is designed to be used to serve and keep warm products.

USING THE BAIN MARIE

Pour hot water into the basin at approx. +65°C. DO NOT add water above the maximum filling level indicated. There should be NO more than 3 cm of water within the basin of the bain marie.

Never use the basin of the bain marie without first pouring in the required water. The guarantee offered by the manufacturer does NOT cover damage due to use of the bains marie without first water being placed within.

Never place any saucepan or receptacle at the bottom of the bains marie.

It is possible to purchase an accessory to place at the bottom of the bains marie should you so require.

The factory setting of the bains marie on delivery is +80°C.

Please DO NOT allow water within the bains marie to boil!

It is recommended by the Manufacturer that water within the bains marie will reach the required operational faster if the basin is covered. The Manufacturer recommends GN service covers. These covers keep the food warm and prevent the food surface from getting dry.

USING THE HEATED TABLE TOP (HEATED TOP)

The factory setting of the heated table top is +60°C.

The heated table top reaches its factory setting very quickly. It is recommended to allow at least 60 minutes for the surface to become heated prior to use.

OPERATION OF ELECTRONIC THERMOSTAT

Control settings

The LCD touch sensor control panels, control the bains marie (where fitted) and the heated table top (where fitted). There may seen on the top row of the control panel section.

The button for checking and changing the settings. In programming state the button is used to select the value and to check the programming function. The memorized value of maximum or minimum temperature can be deleted by pushing the button for 3 seconds when the value is visible on the screen.

The button shows the maximum thermostat value memorized. In programming state you navigate inside the program or they are used to raise the selected value.

The button shows the minimum thermostat value memorized. In programming state you navigate inside the program or they are used to lower the selected value.

Button not in use.

Button not in use.

Power switch, stand-by state

Visual Indicators

Indicator	State	Function
	ON	Heating stage: Resistances are on
	ON	Alarm

Operational status

Temperature gauge has been damaged. Contact service.

OPERATION OF ELECTRONIC THERMOSTAT

Please note!

The maximum operational temperature of the bains marie basin is +90 °C that of the heated table top is +70 °C.

Main switch details

The bain marie basin or the heated table are switched ON and OFF by using the stand-by state switch . When the stand-by state is in use the control panel will show OFF. When in the stand-by mode ALL control functions are OFF. The unit is switched ON and OFF by using the main power switch located on the bottom row of the control panel.

Checking the minimum temperature

Activate the button . The screen will show the word “Lo”, after this the screen shows the minimum temperature memorised, after 5 seconds the screen will return to its normal state.

Checking the maximum temperature

Active the button . The screen will show the word “Hi”, after this the screen shows the maximum temperature memorized. After 5 seconds the screen will return to its normal state.

Deletion of pre-set parameters

The memorised minimum and maximum temperatures are deleted separately from the memory. First search the minimum or maximum temperature you wish to delete on the screen. Push button SET until you see the code “rST” (reset) start to ‘blink’ on the screen. Release the button the unit will then return to its normal state.

Amending temperature pre-set

Push button SET for 3 seconds, the screen will then show the set temperature value. Adjust the value shown by pushing button or within 10 seconds. Memorise the new value by pushing button SET again or wait for 10 seconds after which the unit will return to its normal operational state.

Monitoring set temperature

Push the button SET once, the screen shows the thermostat’s set value. Memorize the new value by pushing the button SET again or wait for the 10 seconds after which the product returns to normal state.

USING THE WATER CASSETTE

Place the moisturising water cassette after it has been fully cleaned and dried and locate the same into place *ensuring* that cassette is in contact with the guiding plate.

Place the cover over the moisturising Cassette.

Fill the basin of the cassette with warm water. The cassette will hold a maximum of two litres.

Set the moisture control cover according to the operational requirements of the day. The manufacturers recommendations may be seen on page 7. These being for guidance only.

Turn on the power using the main power switch located to the left hand side of the DHMC thermostat.

PLEASE NOTE!

The moisturising cassette must be correctly located in place within the unit and be filled with water prior to operation.

Check the water level within the moisturising cassette at least every 4 hours adding water if so required.

The termostat points out to check the amount of water and to add water if so required. The screen shows “dry” and the moisturising cassette is connected off.

Check the water and quit by pushing the button for 3 seconds when “rES” blinks three times on the screen. The unit will then return to its normal state and the moisturising cassette is connected on.

The manufacturers setting of the DHMC unit is + 65°C with the RH set at 50%.

CORRECT USE OF DHMC THERMOSTAT

The control settings

The button for checking and modification of the temperature. In programming state the button is used to select the value to be set or to check a control function.

The button for checking and modification of the humidity. In programming state the button is used to select the value to be set or to check a control function.

In programming state the button is used to navigate inside the program or to raise the selected value.

In programming state the button is used to navigate inside the program or to lower the selected value.

The button for seeing the temperature of the product gauge. The product gauge is an accessory and the button is used only with a product gauge.

The button switches on and off the DHMC heating, moisturizing and drying functions.

Main power switch. If all thermostats are in stand by state (OFF), the main power switch switches on only the fan of the heating cabinet.

Visual indicators

Light	State	Function
	ON	Heating stage: The resistance of the heating cassette is on and heats the air.
	ON	Cooling stage: Resistances are off. The fan of the heating cassette is on.
	ON	The fan of the heating cassette is on.
	ON	The drying function of the air is on, the moisturizing cassette is off.
	ON	The moisturizing function of the air is on and the moisturizing cassette heats the water.

Operational status

P1 Temperature gauge has been damaged.
P2 Product gauge has been damaged or it has come off from the rapid connection.
P3 Humidity gauge is damaged.

Contact service.

CORRECT USE DHMC THERMOSTAT

Please note!

The maximum operational temperature of the DHMC unit is +75°C.

Please note!

Do not move heat portions, over +150 °C degrees, direct from the oven into the cabinet. Let the portions cool for a while before putting them in.

Please note!

The product temperature probe is a factory mounted accessory.

Main switch details

The Unit is switched ON and OFF by using the main power switch . The DHMC heating and moisturising functions are operated by using the stand-by button . The functions are activated about 30 seconds after the button has been activated. When entering the stand by state the screen shows “oFF”. After this the control functions are non operational.

Setting the temperature

Push the button , the temperature reading will start to ‘blink’. Set the desired operational temperature using the buttons and . Once again push the button or wait for 30 seconds. The unit will then return to its normal operational state. See the manufacturers recommendations on page 7.

Setting the humidity

Push the button . Again the reading starts to ‘blink’. Set the desired operational level by pushing button and . Once again push the button or wait for 30 seconds. The unit will then return to its normal operational state. See the manufacturers recommendations on page 7.

Please note!

If you use the unit without the moisturising cassette set the humidity level to 0 %, then close the cover of the cassette itself. As stated before NEVER use this unit without the moisturising cassette and always make sure there is sufficient water within the cassette itself prior to operation.

Monitoring selected temperature

Push the button the screen will show the set temperature. Push button once again or wait for 30 seconds after which the unit will return to its normal operational setting.

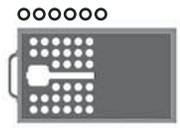
Monitoring selected humidity

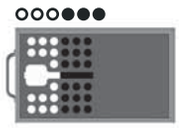
Push the button , the screen will show the selected humidity. Push button once again or wait for 30 seconds after which the unit will return to its normal operational setting.

Operation of product temperature probe

Place the food product temperature probe into the middle of the food product selected and push button . The temperature screen will then show the central core temperature of the food selected. The screen will continue to display this food core temperature for approx. 5 seconds, before returning to its normal operational state.

MANUFACTURER'S RECOMMENDATIONS FOR THE OPTIMUM SETTINGS FOR VARIOUS HOT FOOD STORAGE PARAMETERS

FULLY OPEN 

HALF OPEN 

CLOSED

BASIC SETTING FOR DAILY HEAT CONSERVATIO		65 C°	50%	HALF OPEN	
RAW MATERIAL	*FINISHED FOOD*	*TEMPERATURE C°*	*HUMIDITY %*	*ADJUSTING*	
BREAD	BUNS	60-65	30-32	HALF OPEN	
	TARTS	60-65	30-32	HALF OPEN	
	BAKERY PRODUCTS	60-65	30-32	HALF OPEN	
	CROISSANTS	60-65	30-32	HALF OPEN	
	PANCAKES	60-65	30-32	HALF OPEN	
	CREPES	60-65	30-32	HALF OPEN	
	PIES	60-65	30-32	HALF OPEN	
EGG DISHES	FIED	60-70	30-60	HALF OPEN	
	SCRAMBLED EGGS	60-70	40-70	HALF OPEN	
	OMELETTE	60-70	40-70	HALF OPEN	
MEAT DISHES	COTELETTES	65-75	40-60	HALF OPEN	
	STEAKS	65-70	45-60	HALF OPEN	
	FILLET MEDIUM	60-65	40-60	HALF OPEN	
	POT ROAST MEDIUM	60-70	40-60	HALF OPEN	
	SLICED	66-70	40-60	HALF OPEN	
	BACON	65-75	20-30	CLOSED	
	HAM	65-75	30-60	HALF OPEN	
	HAMBURGER STEAKS	70-75	45-55	HALF OPEN	
	SAUSAGES	65-75	20-30	CLOSED	
POULTRY	OVEN BAKED/SOFT SURFACE	70-75	15-40	CLOSED	
	OVEN BAKED/CRISPY S.	70-75	15-40	CLOSED	
	BOILED	70-75	40-60	HALF OPEN	
	GRILLED	70-75	40-60	HALF OPEN	
FISH/SEAFOOD	FIRED	70-75	20-30	CLOSED	
	BOITELD/STEAMED	62-70	50-65	HALF OPEN	
	IN SAUCE	65-70	30-50	HALF OPEN	
VEGETABLES	BOILED	70-75	65-80	FULLY OPEN	
POTATOES	BOILED/STEAMED	60-65	60-80	FULLY OPEN	
	BAKED POTATOES	65-70	30-50	HALF OPEN	
SPAGHETTI	BOILED	60-65	60-75	FULLY OPEN	
RICE	BOILED	60-65	65-80	FULLY OPEN	
LASAGNE		60-65	65-80	FULLY OPEN	
CASSEROLES		60-65	65-80	FULLY OPEN	
BEANS		60-65	65-80	FULLY OPEN	
SOUPS/SAUCES		60-65	65-80	FULLY OPEN	
PORRIDGES		60-65	65-80	FULLY OPEN	
CRISPY PRODUCTS	PIZZAS	65-70	20-30	CLOSED	
	VOL AU VENTS	60-62	10	CLOSED	
	BREADED	70-75	10-20	CLOSED	
	FRENCH FRIED	70-74	10-20	CLOSED	
	GRATINATED	70-74	10-20	CLOSED	
	DEEP FRIED	70-74	10-20	CLOSED	
WITH SAUCE	CHICKEN FRICASSE	60-74	50-65	HALF OPEN	
	STROGANOFF	60-74	50-65	HALF OPEN	
	SEA FOOD IN SAUCE	60-74	50-65	HALF OPEN	
HAMBURGERS		65-75	40-60	HALF OPEN	
HOT DOG		70-75	40-65	HALF OPEN	
VEGETABLE DISHES		65-70	60-80	FULLY OPEN	
CORN	WHOLE	65-70	60-80	FULLY OPEN	
DOUGH	RAISING	34-35	90-91	FULLY OPEN	

REMOVAL OF DRAWER AND TELESCOPIC DRAWER RAILS

Removing the drawer

Open the drawer for approx. 5-10 cm and pull firmly at the lower level of the front section using both hands. **DO NOT pull using the handle.**

Open the drawer all the way and pull the rear of the drawer from the rails.

To reinstall use the reverse procedure, making sure that the drawer is fully attached to the rails.

Removing the rails

Pull the rail out completely, turning it in the direction of the arrow shown.

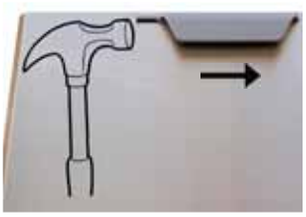
Pull the rail upwards at the same time so that the foremost attachment of the rail comes away from the groove in the wall of unit.

Pull the rail directly out so that the rearmost attachment of the rail comes away from the grove within the wall of the unit.

To re-fit please adopt a reverse procedure of the above. To ensure that the rail has been re-fitted correctly it should not come off when lifted.

TO REMOVE A HANDLE

The handles of the doors and drawers are removable. You can wash the handle in dishwasher or easily change a damaged handle to a new one.



Snap the handle end carefully with a hammer and the handle moves to the right. Make sure the drawer is properly closed so that the mechanism will not be damaged of the snap.

Take the handle off the holes. Put the handle back in reverse order.

ROUTINE CLEANING

Bain marie basin and heated top surface

Switch the unit OFF from the main electrical power switch.

Empty and clean the unit after each use.

Do not leave water into the basin for the night.

The water outlet valve is at the bottom of the machine.

Clean the stainless steel surfaces using a mild water soluble detergent, for example washing up liquid. **Do not use scrubbing or abrasive products!**

DHMC water cassette and cubpoard

Switch the unit OFF from the main electrical power switch.

Remove the water cassette. If using a commercial dishwasher place the cassette upside down in the tray.

Clean the stainless steel surfaces using a mild water soluble detergent, for example washing up liquid. **Do not use scrubbing or abrasive products!**

Clean the 'oven' joint using a mild water soluble detergent. Once again this may also be washed using a commercial dishwasher. **Do not use scrubbing or abrasive materials, solvents or sharp tools!**

Leave the cabinet doors or drawers slightly open after the cleaning or when the unit is not in use to let the moisture left in the cabinet construction to evaporate.

The rails of the drawers maybe washed within a commercial dishwasher. Rails should be thoroughly cleaned at least once a month.

Grease the rails after use cleaning with a FOOD GREASE spray which you will find has been supplied with this unit.

Additional **FOOD GREASE** spray may be ordered from Porkka UK Ltd. tel: 01923 779929 / fax: 01923 725165 or emailed sales@porkka.co.uk

TROUBLE SHOOTING

Should the counter fail to start

Check that the power switch is ON and that the green indicator light is illuminated (page 5).

Check that the thermostats are NOT in stand-by mode (pages 4-6).

Check that the electric cable has been connected correctly to the socket.

Check that the fuse of the socket is not damaged.

Check that the thermostat does NOT indicate a gauge failure (refer alarms).

Should the bains marie or the heated table top fail to heat

Check that the electrical cable is connected correctly to the socket.

Check that the fuse of the socket is not damaged.

Check that the thermostat has been set to the correct temperature.

Check that the thermostat does not indicate a gauge failure (refer alarms).

Should the cubpoard fail to heat

In addition to the points above, check that the internal fan within the unit is turning. The fan itself makes a slight humming noise.

Check that the thermostat does not indicate a gauge failure (refer alarms).

Should the bains marie basin fail to empty of water

Check that the sieve or drain is not blocked.

Check that the outlet tube is not blocked or crushed.

DISPOSAL OF UNIT AT THE END OF ITS WORKING LIFE

Once the DHMC unit is no longer required and requires disposal it may not be just thrown away as the unit does contain WEEE-waste.

CONDITIONS OF GUARANTEE

12 month parts only warranty. In addition a 12 month labour and maintenance contract can be provided by your service agent if required.

The guarantee does not cover faults caused by

-transportation

-overloading or users negligence

-negligence due to not reading manuals, proper care and maintenance

-modifications or repairs performed by an unauthorized service agent

-use of parts not supplied and approved by the manufacturer

The guarantee does not cover

-incidental scratches/marks or other minor faults caused when unpacking or during installation that does not effect operation or performance oh the equipment

The manufacturer or his selling agent is not at any circumtances liable for food loss howsoever it occurs.

All good are supplied under our terms and conditions of sale a copy of which may be obtained upon request.

SERVICE UNDER GUARANTEE PERIOD

In addition a 12 month labour and maintenance contact can be provided by your service agent if required.

When claiming guarantee work, please provide the manufacturers model number which can be found on the name plate, this name plate has been attached to the inner frame of the unit towards the upper left-hand side either towards the front or the rear of the unit. This plate may also be found near to the front or behind the drawer.

CONTACT DETAILS :
Porkka UK Ltd
Telephone: 01923 779929
Fax : 01923 725165
Email : sales@porkka.co.uk

DIESE INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG IST FÜR DIE VERWENDUNG DER DHMC GERÄTE ERSTELLT WORDEN UND GILT FÜR FOLGENDE MODELLE: HLD-NT, HLD-BM UND HLD-BM-HT.

VOR DER INBETRIEBNAHME UND DER VERWENDUNG IHRES NEUEN DHMC GERÄTES SIND DIE INSTRUKTIONEN SORGFÄLTIG ZU LESEN.

DURCH DIE BEACHTUNG UND EINHALTUNG DER NSTRUKTIONEN IST GEWÄHRLEISTET, DASS DAS PRODUKT KORREKT FUNKTIONIERT UND UNNÖTIGE SERVICEKOSTEN ANFALLEN.

DIE GARANTIEBEDINGUNGEN SIND AUF SEITE 9 ERSICHTLICH.

INHALTSVERZEICHNIS

Entgegennahme des Gerätes 2
Inbetriebnahme und Gebrauch des Geräte 2
Bedienung des Bain Marie 3
Bedienung der beheizten Arbeitsplatte (heated top) 3
Bedienung der elektronischen Steuereinheiten 3
-Einstellungen 3
-LED-Symbole und Bedeutung 3
-Displayanzeige 3
-Hauptschalter 4
-Überprüfung der Minimal-Temperatur 4
-Überprüfung der Maximal-Temperatur 4
-Löschen der voreingestellten Parameter 4
-Ändern der voreingestellten Parameter 4
-Anzeige der Soll-Temperaturwerte 4

Bedienung der Befeuchtungskassette 5
Bedienung der DHMC Steuereinheit 5
-Einstellungen 5
-LED-Symbole und Bedeutung 5
-Displayanzeige 5
-Hauptschalter 6
-Einstellen der Soll-Temperatur 6
-Einstellen der Luftfeuchte 6
-Anzeige der eingestellten Temperatur 6
-Anzeige der eingestellten Luftfeuchtigkeit 6
-Bedienung des Produkttemperaturfühlers (nur als Zusatzausstattung) 6

Empfohlene Werkseinstellungen für verschiedene warme Speisen 7

Ausbau der Schubladen und Teleskopschienen 8
-Ausbau der Schubladen 8
-Ausbau der Teleskopschienen 8

Türgriff entfernen 8

Reinigung 8
-Bain Marie und beheizte Arbeitsplatte 8
-DHMC Befeuchtungskassette 8
-Generelle Reinigung des Gerätes 8

Betriebsstörungen 9
-Das Gerät lässt sich nicht in Betrieb nehmen 9
-Bain Marie oder beheizte Arbeitsplatte ohne Funktion 9
-Wärmelampen ohne Funktion 9
-Bain Marie enthält kein Wasser 9

Entsorgung des Gerätes 9
Garantiebedingungen 9
Service innerhalb der Garantiezeit 9

ENTGEGENNAHME DES GERÄTES

Überprüfen Sie das Gerät bei Erhalt. Falls das Gerät während des Transportes beschädigt wurde, ist unverzüglich der Verkäufer und/oder das Transportunternehmen zu benachrichtigen. Schaden auf dem Speditionsempfangschein vom Fahrer quittieren lassen.

DIE GARANTIE DES HERSTELLERS UMFASST KEINE TRANSPORTSCHÄDEN!

INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES GERÄTES

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes möglichst in der Nähe des Aufstellortes.

Entfernen Sie die Schutzfolien von den Oberflächen des Gerätes.

Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialen entsprechend den geltenden Vorschriften.

Zulässige Umgebungstemperatur am Aufstellort des Gerätes +15...+32°C.

Stellen Sie eine genaue horizontale Ausrichtung des Gerätes sicher.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einem geeigneten und planen Untergrund steht.

Vergewissern Sie sich, das alle Füsse Bodenkontakt haben, damit sich das Chassis des Gerätes nicht verziehen kann.

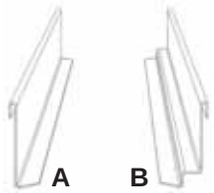
Blockieren sie die Füsse wenn das Gerät korrekt platziert ist.

Der Ablauf des Bain Marie ist am Ende mit einem Absperrventil mit Innengewinde 1/2”ausgerüstet. Bei Bedarf verbinden Sie den geräteseitigen Ablauf mittels eines hitzebeständigen Schlauches mit dem bauseitigen Bodenablauf.

Installieren Sie die mitgelieferte Tropfwasserrinne mit dem Clip an der unteren Ecke des Rahmens. Das Kondensatwasser wird durch den Ablauf am Ende der Rinne in den Bodenablauf geleitet.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel. **Benutzen Sie keine kratzenden oder scharfen Materialien zum Reinigen.**

Es werden zwei verschiedene Halterungen für die GN-Einsätze verwendet. Montieren Sie die Doppelwinkel-Halterung B immer auf der Seite wo die Türscharniere angebracht sind und die Halterung A auf der anderen Seite. Die scharfen Kanten der GN-Einsätze könnten die Türdichtung zerstören.



Wird das Gerät von einer kalten Umgebungstemperatur in einen warmen Raum eingeracht, kann sich durch die Temperaturdifferenz auf den Oberflächen Kondenswasser bilden. **Das Gerät darf nicht an die Stromversorgung angeschlossen werden, bevor die Oberflächen trocken sind und das Gerät die Raumtemperatur erreicht hat.**

Das Gerät an eine geerdete Steckdose mit 230V/ 50Hz anschliessen. Wichtig: Einzeln abgesicherte Zuleitung 16 A träge.

Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz im Freien konzipiert. Es darf weder Regen, Frost oder Schnee ausgesetzt werden.

DHMC Geräte sind ausschliesslich zur Lagerung und zur Ausgabe von warmen Speisen entwickelt worden.

BEDIENUNG DES BAIN MARIE

Füllen des Bain Marie mit heissem Wasser (ca. 65 °C). Den maximalen Füllstand (siehe Markierung) nicht überschreiten. Es sollte sich niemals mehr als 3 cm Wasser in der Wanne des Bain Marie befinden.

Das Bain Marie nie ohne die benötigte Wassermenge benutzen. Die Garantie des Herstellers für Beschädigungen am Gerät entfällt ersatzlos, wenn dieser Punkt nicht befolgt wurde.

Es dürfen niemals Kochtöpfe oder Behälter auf den Boden der Bain Marie Wanne gestellt werden.

Auf Anfrage ist es möglich ein Zubehörteil zu bestellen, welches man auf den Boden der Bain Marie Wanne stellen kann.

Die Werkseinstellung für die Temperatur im Bain Marie beträgt +80°C.

Das Bain Marie ist nicht zum Kochen von Wasser geeignet.

Der Hersteller empfiehlt, die eingesetzten GN Schalen im Bain Marie mit Abdeckungen zu versehen. Dies hält die Speisen warm und schützt vor deren Austrocknung.

BEDIENUNG DER BEHEIZTEN ARBEITSPLATTE

Die Werkseinstellung für die Temperatur der beheizten Arbeitsplatte beträgt +60°C.

Die beheizte Arbeitsplatte erreicht die vorgegebenen Temperaturen sehr schnell. Dennoch wird empfohlen, die Oberfläche mindestens 60 Minuten erwärmen zu lassen, ohne diese vorher zu nutzen.

BEDIENUNG DER ELEKTRONISCHEN STEUEREINHEITEN

Einstellungen

Die Steuereinheiten mit digitaler Temperaturanzeige, regeln die Temperaturen des Bain Marie (wenn vorhanden) und der beheizten Arbeitsplatte (wenn vorhanden). Die Steuereinheit(en) sind in der oberen Reihe des Kontrollpanels installiert.

SET — Taste zum Anzeigen und Ändern Sollwerte. Im Programmiermodus wird damit ein Wert ausgewählt oder eine Programmierfunktion bestätigt. Bei Anzeige der gespeicherten Maximum- oder Minimum-Temperatur kann der Wert durch Drücken dieser Taste aus dem Speicher gelöscht werden.

Diese Taste zeigt die gespeicherte Maximum-Temperatur an. Im Programmiermodus zum Navigieren innerhalb der Parameter oder zum Erhöhen der Soll-Temperatur.

Diese Taste zeigt die gespeicherte Minimum-Temperatur an. Im Programmiermodus zum Navigieren innerhalb der Parameter oder zum Reduzieren der Soll-Temperatur.

Diese Taste wird nicht genutzt.

Diese Taste wird nicht genutzt.

Taste Ein/Aus, Stand-by

LED-Symbole und Ihre Bedeutung

Symbole	Status	Bedeutung
	EIN	Heizen: Heizungen sind eingeschaltet
	EIN	Alarm

Displayanzeige

Temperaturfühler ist defekt. Bitte Kundenservice benachrichtigen.

BEDIENUNG DER ELEKTRONISCHEN STEUEREINHEITEN

Bitte beachten!

Die maximale Arbeitstemperatur des Bain Marie beträgt +90 °C, die der beheizten Arbeitsplatte +70 °C.

Taste Ein/Aus

Einschalten (ON) oder Ausschalten (OFF) des Bain Marie und der beheizten Arbeitsplatte durch Drücken der Taste . Im Stand-By Modus erscheint im Display die Anzeige OFF und alle Funktionen sind ausgeschaltet. Das Gerät wird durch Betätigen des Hauptschalters Ein- und Ausgeschaltet . Der Schalter befindet sich in der unteren Reihe des Steuerpanels.

Überprüfen der Minimal-Temperatur

Durch Drücken der Taste erscheint im Display die Anzeige “Lo”, danach erscheint die letzte gespeicherte Minimal-Temperatur auf dem Display. Nach 5 Sekunden kehrt die Anzeige wieder in die Ausgangsposition zurück.

Überprüfen der Maximal-Temperatur

Durch Drücken der Taste erscheint im Display die Anzeige “Hi”, danach erscheint die letzte gespeicherte Maximal-Temperatur auf dem Display. Nach 5 Sekunden kehrt die Anzeige wieder in die Ausgangsposition zurück.

Löschen der gespeicherten Maximum- und Minimum-Temperaturen

Die gespeicherten Maximum- und Minimum-Temperaturen werden einzeln gelöscht. Zuerst den gewünschten Wert auswählen. Drücken Sie die Taste SET bis Sie den Wert “rST” (Rückstellung) auf dem Display blinken sehen. Durch Loslassen der Taste wechselt die Anzeige wieder in den normalen Anzeigemodus und der Wert ist gelöscht.

Ändern der Soll-Temperaturwerte

Drücken Sie die Taste SET für ca. 3 Sekunden. Auf dem Display erscheint die Solltemperatur. Ändern Sie die Temperatur durch Drücken der Taste und inerhalb von 10 Sekunden. Bestätigen Sie die neuen Werte durch Drücken der Taste SET oder warten Sie 10 Sekunden, dann kehrt die Anzeige automatisch wieder in den Normalmodus zurück.

Anzeigen der Solltemperaturwerte

Drücken Sie die Taste SET , und auf der Anzeige erscheint die Soll-Temperatur. Nach 10 Sek. schaltet die Anzeige automatisch wieder in den Normalmodus zurück.

BEDIENUNG DER BEFEUCHTUNGSKASSETTE

Setzen Sie die Befeuchtungskassette, nachdem diese gesäubert und getrocknet wurde, an die dafür vorgesehene Stelle ein. Stellen Sie sicher, dass Kontakt zu der Führungsplatte besteht.

Setzen Sie die Abdeckung auf die Befeuchtungskassette.

Füllen Sie die Befeuchtungskassette mit warmem Wasser. Maximalfüllmenge 2 Liter.

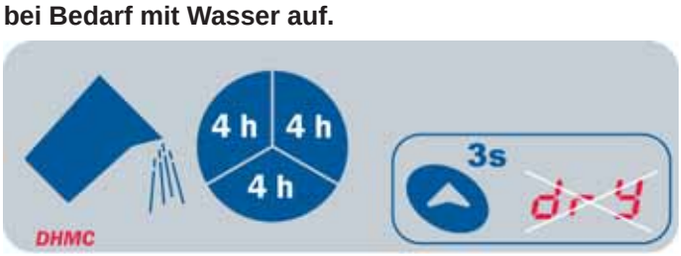
Stellen Sie den Schieber für die Regelung der Feuchte entsprechend ihren Anforderungen ein. Die Empfehlungen des Herstellers finden Sie auf Seite 7.

Starten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter. Dieser befindet sich an der linken Seite der DHMC Steuereinheit.

BITTE BEACHTEN!

Die Befeuchtungskassettemuss vor jedem Einsatz korrekt eingesetzt und mit Wasser gefüllt sein.

Überprüfen Sie den Füllstand der Befeuchtungskassette mindestens alle 4 Stunden und füllen diese bei Bedarf mit Wasser auf.



Die Steuereinheit kontrolliert die Wassermenge der Befeuchtungskassette und zeigt an wenn, wenn Wasser nachgefüllt werden muss. Das Display zeigt “dry“ an und schaltet die Heizung der Befeuchtungskassette aus.

Befüllen Sie die Befeuchtungskassette mit Wasser und quittieren sie die Störung durch Drücken der Taste für 3 Sekunden wenn im Display die Anzeige “rES“ dreimal blinkt. Das Gerät schaltet in den Normalmodus zurück und schaltet die Befeuchtungskassette ein.

Die Werkseinstellungen für das DHMC Gerät betragen +65°C und eine relative Luftfeuchte rF von 50%.

BEDIENUNG DER DHMC STEUEREINHEIT

Einstellungen

Taste zur Überprüfung / Änderung der Temperatur.
Im Programmiermodus wird damit ein Wert ausgewählt, bestätigt oder eine Funktion überprüft.

Taste zur Überprüfung / Änderung der Luftfeuchte.
Im Programmiermodus wird damit ein Wert ausgewählt, bestätigt oder eine Funktion überprüft.

Im Programmiermodus: Taste zum Navigieren durch die Parameter oder zum Erhöhen der ausgewählten Werte.

Im Programmiermodus: Taste zum Navigieren durch die Parameter oder zum Reduzieren der ausgewählten Werte.

Taste zur Anzeige der Produkttemperatur mittels des Kerntemperaturfühlers (als Option erhältlich).

Taste Ein/Aus für die Heizung des DMHC Gerätes, sowie der Steuerung der Befeuchtung im Gerät.

Hauptschalter. Wenn die DHMC Steuereinheit im Stand by Modus ist (OFF), schaltet der Hauptschalter nur den Lüfter des Gerätes ein und aus.

LED-Symbole und Ihre Bedeutung

Symbole	Status	Bedeutung
	EIN	Heizphase: Die Heizung(en) sind in Betrieb und erwärmen die Luft.
	EIN	Abkühlphase: Die Heizung(en) sind ausser Betrieb.
	EIN	Der Ventilator der Heizkassette ist in Betrieb.
	EIN	Trocknungsphase der Luft ist in Betrieb. Die Heizung der Befeuchtungskassette ist ausgeschaltet.
	EIN	Die Befeuchtungsfunktion ist in Betrieb. Die Heizung der Befeuchtungskassette ist eingeschaltet.

Displayanzeigen

P1 Temperaturfühler ist defekt.

P2 Produkttemperaturfühler ist defekt oder nicht richtig angeschlossen (Schnellkupplung).

P3 Feuchtefühler ist defekt.

Bitte Kundenservice benachrichtigen.

BEDIENUNG DER DHMC STEUEREINHEIT

Bitte beachten!

Die maximale Arbeitstemperatur des DHMC Gerätes beträgt +75°C.

Bitte beachten!

Beschicken Sie das Gerät nicht mit gekochten Speisen mit einer Temperatur von über +150 °C. Lassen Sie die Speisen zuerst ein wenig abkühlen.

Bitte beachten!

Der Produkttemperaturfühler ist als Option erhältlich (muss ab Werk bestellt werden und kann nicht nachträglich nachgerüstet werden).

Hauptschalter

Das Gerät wird mittels dem Hauptschalter ein- und ausgeschaltet . Die DHMC Befeuchtungs- und Heizfunktionen werden mittels der Stand-by Taste eingeschaltet. Die Funktionen starten mit einer Verzögerung von ca. 30 Sekunden nach Betätigen der Taste. Nach Rückkehr in den Stand-by Modus erscheint auf dem Display “oFF”. Dadurch sind die Funktionen der Steuereinheit ausgeschaltet.

Einstellen der Soll-Temperatur

Drücken Sie die Taste . Die Temperaturanzeige beginnt zu blinken. Um den voreingestellten Wert zu ändern, benutzen Sie die Tasten und . Drücken Sie erneut die Taste oder warten Sie ca. 30 Sekunden, damit die Anzeige wieder in den normalen Arbeitsmodus zurückkehrt. Empfohlene Einstellwerte des Herstellers siehe Seite 7.

Einstellen der Soll-Luftfeuchte

Drücken Sie die Taste . Die Anzeige beginnt zu blinken. Um den voreingestellten Feuchtewerte zu ändern, benutzen Sie die Tasten und . Drücken Sie erneut die Taste oder warten Sie ca. 30 Sekunden, damit die Anzeige wieder in den normalen Arbeitsmodus zurückkehrt. Empfohlene Einstellwerte des Herstellers siehe Seite 7.

Bitte beachten!

Wie bereits zuvor erwähnt benutzen Sie das Gerät NIEMALS ohne die Befeuchtungskassette und stellen Sie vor jedem Gebrauch die korrekte Wasserbefüllung sicher.

Anzeige der eingestellten Soll-Temperatur

Drücken Sie die Taste , auf dem Display erscheint die Soll-Temperatur. Drücken Sie die Taste erneut oder warten Sie ca. 30 Sekunden und die Anzeige schaltet automatisch wieder in den Normalmodus zurück.

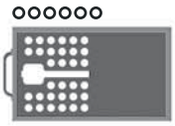
Anzeige der eingestellten Soll-Luftfeuchtigkeit

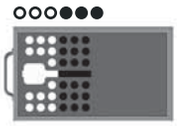
Drücken Sie die Taste , auf dem Display erscheint die Soll-Feuchte. Drücken Sie die Taste erneut oder warten Sie ca. 30 Sekunden und die Anzeige schaltet automatisch wieder in den Normalmodus zurück.

Bedienung des Produkttemperaturfühlers

Stecken Sie den Produkttemperaturfühler in die Mitte der zu prüfenden Speisen und drücken Sie die Taste . Die Temperaturanzeige zeigt Ihnen nun für ca. 5 Sekunden die Kerntemperatur der Speisen an. Anschliessend wechselt die Anzeige wieder zurück in den Normalmodus.

HERSTELLEREMPFEHLUNG DER EINSTELLUNGEN FÜR VERSCHIEDENE WARME SPEISEN

GANZ GEÖFFNET 

HALB GEÖFFNET 

GESCHLOSSEN

BASISEINSTELLUNGEN		**65 C°**	**50%**	**HALB GEÖFFNET**	○○○●●●
PRODUKT	*FERTIGE SPEISE*	*TEMPERATUR C°*	*LUFTFEUCHTE %*	*EINSTELLUNG*	
BROT	BRÖTCHEN	60-65	30-32	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	OBSTTÖRTCHEN	60-65	30-32	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	BACKWAREN	60-65	30-32	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	CROISSANTS	60-65	30-32	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	PFANNKUCHEN	60-65	30-32	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	CREPES	60-65	30-32	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	TORTEN	60-65	30-32	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
EIER	SPIEGELEI	60-70	30-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	RÜHREI	60-70	40-70	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	OMELETTE	60-70	40-70	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
FLEISCH	KARBONADE, KOTELETTEN	65-75	40-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	STEAKS	65-70	45-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	FILLET MEDIUM	60-65	40-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	ROASTBEEF MEDIUM	60-70	40-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	ROASTBEEF SCHEIBEN	66-70	40-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	SPECK	65-75	20-30	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	SCHINKEN	65-75	30-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	HAMBURGER	70-75	45-55	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	WÜRSTE	65-75	20-30	GESCHLOSSEN	●●●●●●
GEFLÜGEL	GEBACKEN	70-75	15-40	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	KNUSPRIG GEBACKEN	70-75	15-40	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	GEKOCHT	70-75	40-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	GRILLIERT	70-75	40-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
FISCH / MEERESFRÜCHTE	GEKOCHT	70-75	20-30	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	GEKOCHT / GEDÄMPFT	62-70	50-65	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	MIT SAUCE	65-70	30-50	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
GEMÜSE	GEKOCHT	70-75	65-80	OFFEN	○○○○○○
KARTOFFELN	GEKOCHT / GEDÄMPFT	60-65	60-80	OFFEN	○○○○○○
	GEBACKEN	65-70	30-50	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
SPAGHETTI	GEKOCHT	60-65	60-75	OFFEN	○○○○○○
REIS	GEKOCHT	60-65	65-80	OFFEN	○○○○○○
LASAGNE		60-65	65-80	OFFEN	○○○○○○
EINTOPF		60-65	65-80	OFFEN	○○○○○○
BOHNEN		60-65	65-80	OFFEN	○○○○○○
SUPPEN / SAUCEN		60-65	65-80	OFFEN	○○○○○○
PORRIDGES		60-65	65-80	OFFEN	○○○○○○
GEBACKENE PRODUKTE	PIZZEN	65-70	20-30	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	BLÄTTERTEIG PASTETEN	60-62	10	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	PANIERT	70-75	10-20	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	POMMES FRITES	70-74	10-20	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	KROKETTEN	70-74	10-20	GESCHLOSSEN	●●●●●●
	FRITIERT	70-74	10-20	GESCHLOSSEN	●●●●●●
MIT SAUCEN	HÜHNER FRIKASSE	60-74	50-65	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	STROGANOFF	60-74	50-65	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
	MEERESFRÜCHTE MIT SAUCE	60-74	50-65	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
HAMBURGER		65-75	40-60	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
HOT DOG		70-75	40-65	HALB GEÖFFNET	○○○●●●
GEMÜSE		65-70	60-80	OFFEN	○○○○○○
SÜSSMAIS	KOLBEN	65-70	60-80	OFFEN	○○○○○○
HEFETEIG	AUFGEHEND	34-35	90-91	OFFEN	○○○○○○

AUSBAU DER SCHUBLADEN UND TELESKOP-SCHIENEN

Ausbau der Schubladen

Öffnen Sie die Schublade ca. 5-10 cm. Drücken Sie fest mit beiden Händen an der Unterseite der Front. **Ziehen Sie nicht an dem Schubladengriff.**

Ziehen Sie die Schublade jetzt komplett heraus und ziehen Sie mit beiden Händen den hinteren Teil der Schublade aus den Teleskopschienen.

Um den Schubladeneinsatz wieder zu installieren, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Vergewissern Sie sich, dass der Schubladeneinsatz komplett in den Teleskopschienen eingerastet ist.

Entfernen der Teleskopschienen

Ziehen Sie die Teleskopschienen komplett heraus. Drehen Sie mit beiden Händen die Schiene in Pfeilrichtung (siehe Bild unten).

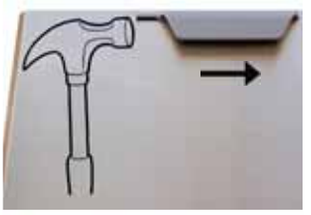
Ziehen Sie gleichzeitig die Teleskopschienen nach oben, dadurch lösen sich die Schienen komplett von der seitlichen Befestigung.

Ziehen Sie die Teleskopschienen jetzt komplett heraus und es lösen sich auch die Führungen die an den Seitenwänden des Gerätes befestigt sind.

Zum Einsetzen der Teleskopschienen die Anleitung in umgekehrter Reihenfolge anwenden. Um Sicher-zustellen dass die Teleskopschienen korrekt eingesetzt sind, prüfen Sie ob die Schienen sich lösen wenn man die Schiene anhebt.

TÜRGRIFF ENTFERNEN

Die Griffe der Türen und Teleskopauszüge sind austauschbar. Sie können diese in der Spülmaschine waschen oder einen defekten Griff einfach auswechseln.



Durch leichtes Schlagen mit dem Hammer auf die linke Seite des Griffes verschiebt er sich nach rechts und kann aus der Befestigungsöffnung entfernt werden. Beachten Sie dass die Türe oder der Teleskopauszug dabei geschlossen ist.

Entfernen Sie den Griff aus der Befestigungsöffnung. Anbringen des Griffes erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

REINIGUNG

Bain Marie und beheizte Arbeitsplatte

Nehmen Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ausser Betrieb (Schalter auf Stellung OFF).

Entleeren und Reinigen Sie das Gerät nach jedem Einsatz.

Lassen Sie über Nacht kein Wasser in der Befeuchtungskassette.

Das Wasserauslassventil des Bain Marie ist an der Unterseite des Gerätes angebracht (siehe Bild).

Reinigen Sie die Flächen aus Edelstahl mit einem milden Reinigungsmittel. **Benutzen Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.**

DHMC Befeuchtungskassette

Nehmen Sie das Gerät mit dem Hauptschalter ausser Betrieb (Schalter auf Stellung OFF).

Entfernen Sie die Befeuchtungskassette. Bei Reinigung der Kassette in einem Geschirrspüler setzten Sie bitte die Oberseite nach unten ein.

Reinigen Sie die Flächen aus Edelstahl mit einem milden Reinigungsmittel. **Benutzen Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.**

Reinigen Sie die Dichtungen der Schubladen oder Türen mit einer milden Seifenlösung (z.B. Abwaschmittel). Die Dichtungen können auch im Geschirrspüler gewaschen werden.

Nach dem Gebrauch und der Reinigung des Gerätes sollen die Türen und Schubladen ein wenig geöffnet bleiben, damit die Restfeuchte im Gerät verdunsten kann.

Die Teleskopschienen der Schubladen können ebenfalls in einem gewerblichen Geschirrspüler gereinigt werden. Dies sollte mindestens einmal im Monat erfolgen.

Sprühen Sie die Rollen der Teleskopschienen mit dem mitgelieferten, für Lebensmittel geeignetem Sprühöl ein.

Zusätzliches für Lebensmittel geeignetes Sprühöl erhalten Sie beim Hersteller oder beim Händler.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Falls das Gerät nicht ordnungsgemäss funktioniert prüfen Sie:

dass der Hauptschalter eingeschaltet ist “ON” und das grüne LED Symbol leuchtet (siehe Seite 5).

dass sich die Steuereinheiten nicht im Stand-by Modus befinden (Seite 4-6).

dass der Netzstecker des Anschlusskabels korrekt in der Steckdose eingesteckt ist.

dass die Absicherung der Steckdose nicht defekt ist.

das der Thermostat sich nicht in einer Alarmanzeige befindet.

Falls das Bain Marie oder die beheizte Arbeitsplatte nicht funktionieren, prüfen Sie:

dass der Netzstecker des Anschlusskabels korrekt in der Steckdose eingesteckt ist.

dass die Absicherung der Steckdose nicht defekt ist.

dass an der Steuereinheit die richtige Temperatur eingestellt ist.

dass die Steueranzeige keinen Fühlerdefekt anzeigt (Alarmierungsanzeige).

Wenn das DHMC Geräteabteil nicht funktioniert, prüfen Sie:

Zusätzlich zu den vorstehend genannten Punkten den Ventilator im Gerät überprüfen. Dreht er sich korrekt oder macht der Ventilator seltsame Geräusche.

dass die Steueranzeige keinen Fühlerdefekt anzeigt (Alarmierungsanzeige).

Wenn im Bain Marie das Wasser nicht entleert werden kann, prüfen Sie:

ob das Sieb oder die Leitung blockiert sind.

dass das Abflussrohr nicht verstopft oder blockiert ist.

Vorstehend sind eine ganze Reihe von möglichen Betriebsstörungen genannt. Falls die Störungen, trotz der genannten Punkte, nicht behoben werden konnten, stellen Sie die Waren rechtzeitig an einen anderen geeigneten Aufbewahrungsort. Ziehen Sie den Netzstecker aus dem Netz und nehmen Sie umgehend Kontakt mit dem Kundendienst auf.

ENTSORGUNG DES GERÄTES

Das Gerät muss entsprechend den gültigen Entsorgungsvorschriften des jeweiligen Landes entsorgt werden!

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie beträgt ein Jahr, ab dem Kaufdatum beginnend. Die Garantie beinhaltet die kostenlose Ersatzteillieferung bei Fehlern in Herstellung, Rohstoffen und Reparaturen, die durch diese Fehler am Produkt entstanden sind.

Die Garantie beinhaltet keine durch folgende Punkte entstandenen Mängel:

- durch Transport

- durch Nachlässigkeit oder Überladung

- durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder unsachgemässer Bedienung und Instandhaltung

- durch Modifikationen am Gerät oder Reparatur durch ein nicht autorisiertes Unternehmen

- durch Einsatz von Teilen welche vom Hersteller nicht getestet und freigegeben wurden

Ausserdem deckt die Garantie keine Mängel wie:

- die für die Funktion unbedeutend sind, wie z.B. Kratzer oder Dellen welche beim Auspacken und Installieren des Gerätes entstehen.

DER HERSTELEER ODER DER HÄNDLER IST ZU KEINER ZEIT UND UNTER KEINEN UMSTÄNDEN FÜR FOLGESCHÄDEN AN WAREN HAFTBAR ZU MACHEN.

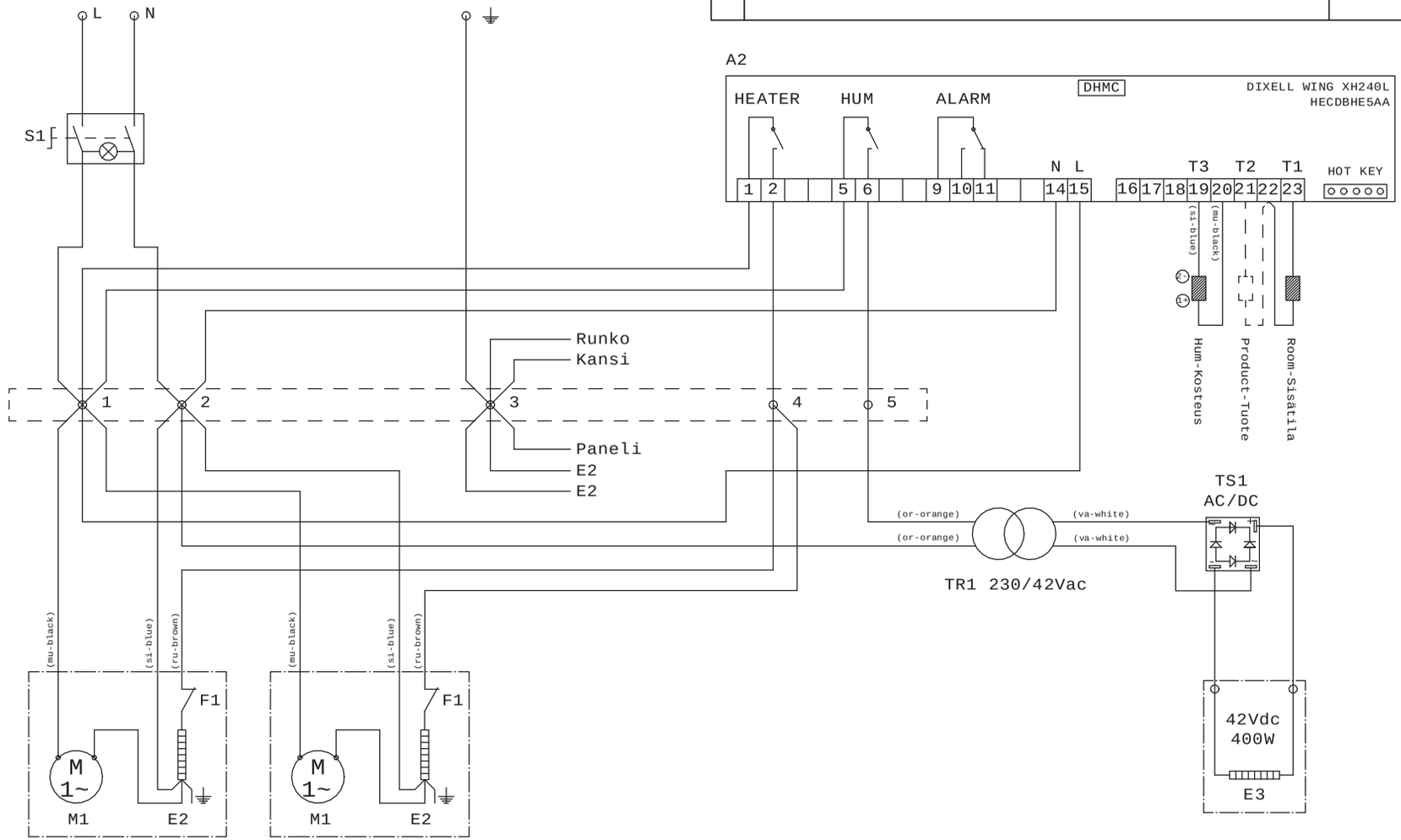
SOLLTE DER BESITZER/EIGENTÜMER DES GERÄTES KEINE GÜLTIGE GARANTIE VORLEGEN KÖNNEN, WIRD EINE MÖGLICHE REPARATUR NICHT ALS GARANTIE-ARBEIT DURCHGEFÜHRT.

UNTERHALTSARBEITEN IN DER GARANTIEPERIODE

Als Zusatz zur Herstellergarantie kann unter Umständen bei Ihrem Händler ein erweiterter Garantievertrag abgeschlossen werden, welcher auch die Arbeitszeit und Anfahrtskosten beinhaltet. Bitte informieren sich direkt bei Ihrem Händler.

Für allfällige Garantiearbeiten benötigt der Händler oder sein Kundendienst das Gerätemodell mit der Serienummer welche auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt sind. Das Typenschild ist an der linken, vorderen Innsenseite des Gerätes oder hinter der linken oberen Schublade angebracht.

Ind.	Muutos	Pvm.	Muutt.



A2 Ohjausyksikkö DHMC
S1 Pääkytkin
M1 Puhallinmoottori
E2 Lämpökasetin lämmitysvastus
E3 Kostutuskasetti
TR1 Muuntaja
TS1 Tasasuuntaaja
F1 Lämpökytkin

Osa	Nimitys	Piir./osa n:o	Muoto, mitat, malli	Kpl
Aines	OSALUETTELO			

	pvm	tekijä	Korvaa	/
Piirt.	2007-12-11	mre	Korvattu	/
Hyv.			Liittyy	/

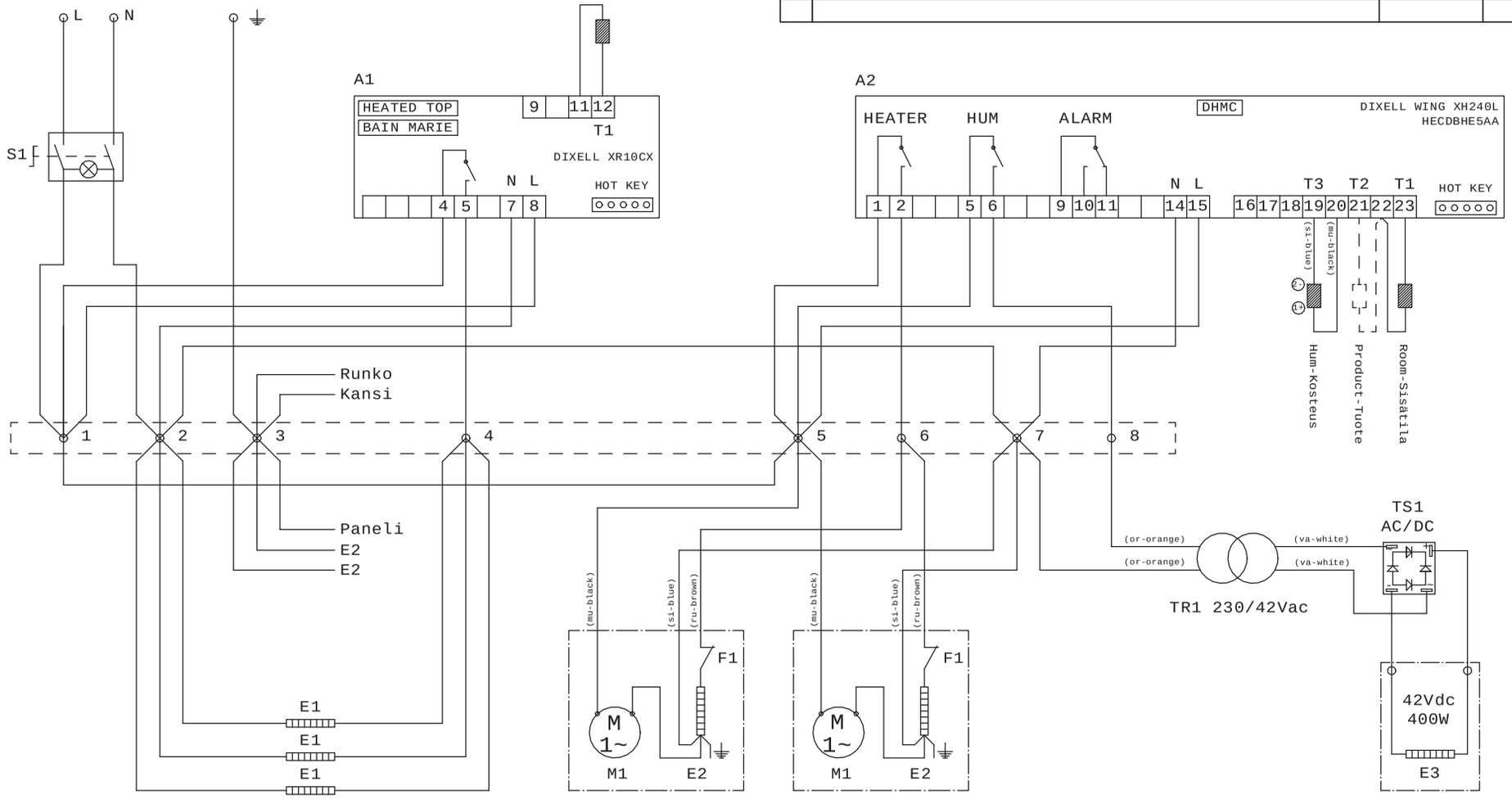
Mitta-kaava 1:2

Piirustus n:o
SHLD01

PORKKA®

Nimitys:
DHMC HLD-NT
HLD86 HLD126 HLD166
KYTKENTÄKAAVIO - WIRING DIAGRAM

Ind.	Muutos	Pvm.	Muutt.



Osa	Nimitys	Piir./osa n:o	Muoto, mitat, malli	Kpl
Aines	OSALUETTELO			

	pvm	tekijä	Korvaa	/
Piirt.	2007-12-12	mre	Korvattu	/
Hyv.			Liittyy	/

Mitta-kaava 1:2

Piirustus n:o

SHLD02

Nimitys:

DHMC HLD-BM HLD-HT

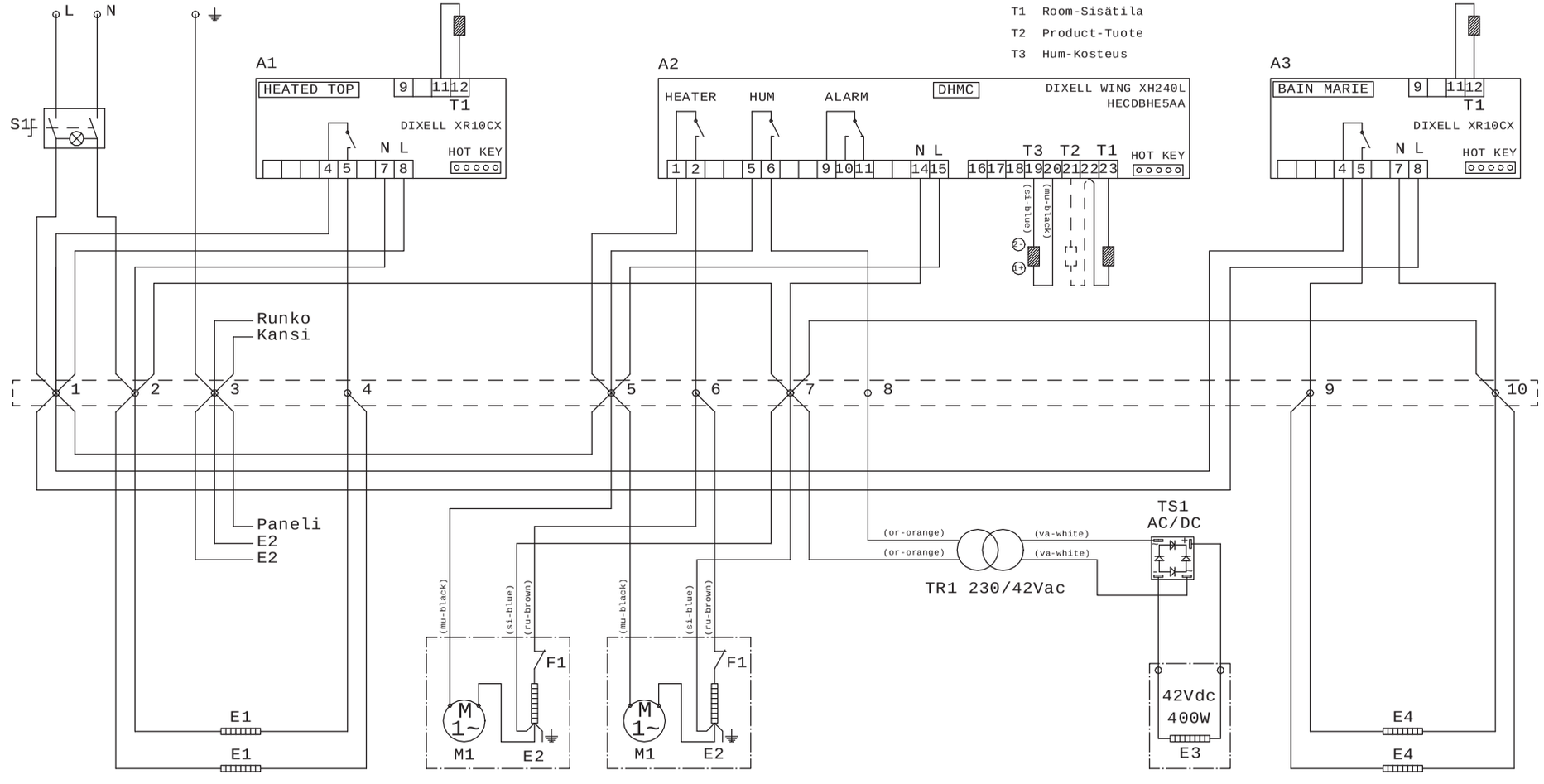
HLD86 HLD126 HLD166

KYTKENTÄKAAVIO - WIRING DIAGRAM

PORKKA®

A1 Ohjausyksikkö Lämpötaso/-haude
A2 Ohjausyksikkö DHMC
S1 Pääkytkin
M1 Puhallinmoottori
E1 Lämpötason/-hauteen lämmitysvastus
E2 Lämpökasetin lämmitysvastus
E3 Kostutuskasetti
TR1 Muuntaja
TS1 Tasasuuntaaja
F1 Lämpökytkin

Ind.	Muutos	Pvm.	Muutt.



A1 Ohjausyksikkö Lämpötaso
A2 Ohjausyksikkö DHMC
A3 Ohjausyksikkö Lämpöhaude
S1 Pääkytkin
M1 Puhallinmoottori
E1 Lämpötason lämmitysvastus
E2 Lämpökasetin lämmitysvastus
E3 Kostutuskasetti
E4 Lämpöhauteen lämmitysvastus
TR1 Muuntaja
TS1 Tasasuuntaaja
F1 Lämpökytkin

Osa	Nimitys	Piir./osa n:o	Muoto, mitat, malli	Kpl
Aines	OSALUETTELO			

	pvm	tekijä	Korvaa	/
Piirt.	2007-12-12	mre	Korvattu	/
Hyv.			Liittyy	/

Mitta-kaava 1:2

Piirustus n:o

SHLD03

PORKKA®

Nimitys:

DHMC HLD-BM-HT

HLD86 HLD126 HLD166

KYTKENTÄKAAVIO - WIRING DIAGRAM

PORKKA

Porkka Finland Oy
Soisalmentie 3
FIN-15860 HOLLOLA
Finland
Tel. +358 (0)20 5555 12
Fax +358 (0)20 5555 497
e-mail porkka@huurre.com
www.porkka.com

Aktiivisen tuotekehityksen vuoksi oikeus teknisiin muutoksiin pidätetään
Rätt till ändringar förbehålles
All rights reserved
Alle Rechte vorbehalten